



### 3x3

Assemblage Rouge  
Niklaus Wittwer

**Anbaugebiet:** Schweiz / Wallis AOC

**Rebsorte(n):** Merlot, Syrah, Cabernet

**Ausbau / Herstellung:** Dieser Wein wurde 16 Monate in Barriques ausgebaut.

**Charakteristik:** Jahrgang 2023

In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet dunkler Beerenfrüchte, reife Waldbeeren und schwarze Kirschen elegant verwoben mit würzigen und erdigen Nuancen von Zedernholz, schwarzem Pfeffer, gerösteten Nüssen, Graphit und einem Hauch Tabak. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einem ausgewogenen, mittelkräftigen Körper, präzise strukturiertem Tannin und einer straff geführten, fein mineralischen Säure. Der Abgang ist klar, lang und komplex. Ein Wein mit Charakter, Ausdruck und persönlicher Signatur.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Ein ausgesprochen guter Rotwein zu rassigen Fleischtellern vom Schwein und Rind mit Saucen, zu Lamm- und Wildspeisen und zu herzhaften Grilladen. Aber auch zu Gerichten mit Pasta und Gemüse und zu reifem Weich- und Halbhartkäse ist er ein wahrer Genuss.

### Unsere Eigenproduktionsweine aus dem Wallis

Im Jahre 1989 hat Niklaus Wittwer (im Bild) das Weinhandelsgeschäft "Vannerhus Weine" in Grosshöchstetten von seinem Vater übernommen und im Jahr 1990 seinen grossen Wunsch - nicht nur mit Wein zu handeln, sondern auch seinen eigenen Wein zu produzieren - in die Tat umgesetzt und mit seiner eigenen, kleinen Weinproduktion begonnen. 1994 wurde diese in eine eigene Firma, der Niklaus Wittwer SA, eingebracht. Heute werden rund 7 Hektaren Rebland, verteilt auf verschiedenen Gemeinden vorwiegend im Zentralwallis, bewirtschaftet. Da die Produktion für eine eigene Infrastruktur zu klein ist, werden die Trauben in einem befreundeten Weinkeller im Wallis verarbeitet und danach werden die Weine im "Vannerhus" in Grosshöchstetten im Weinkeller ausgebaut und abgefüllt.

