



3x3

Assemblage Rouge
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Merlot, Syrah, Cabernet Franc

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

Charakteristik: Jahrgang 2022

An Waldbeeren und schwarze Kirschen erinnern die fruchtigen Aromen, die von Düften von Zedernholz, Pfeffer, gerösteten Nüssen, Graphit, und Tabak umgarnt werden. Am Gaumen präsentiert sich ein ausgewogener, dezent fülliger Körper mit einem straffen Tannin und einer schön eingebundenen, mineralisch ausklingenden Säure. Ein harmonischer und verführerischer Wein mit einer persönlichen Note.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: 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.

