

Pinot Noir

Pinot Noir
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir passt zu kalten Fleisch- und Wurstplatten, zu Gerichten vom Geflügel, Kalb und Kaninchen sowie zu nicht allzu rezenten Käsesorten und zu einem feinen Raclette.

Unsere Eingenproduktionsweine aus dem Wallis

Im Jahre 1989 hat Niklaus Wittwer (im Bild) das Weinhandelsgeschäft "Vennerhus 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 “Vennerhus“ in Grosshöchstetten im Weinkeller ausgebaut und abgefüllt.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch