



**Das Familienweingut Wehrli** besitzt rund 11 Hektaren Reben, die im Aargau auf drei Terroirs wachsen. Die unterschiedlichen Böden und Klimata lassen sich in den Weingläsern am Endprodukt riechen und schmecken - alles gewonnen aus heimischer Scholle, veredelt mit weltweitem Winzerwissen.

**Produkt:** Pinot gris AOC, Küttigen

Rebsorte: Pinot gris
Kelterung: Tank
Geschmacksangabe: Trocken

Alkohol:13.5 % vol.Gesamtsäure:5.1 g/lRestzucker:0 g/l

**Trinkreife:** 6 Monate ab Herstellungsjahr

**Trinktemperatur:** 6 - 10 °C

## Vinifikation

Ca. 14-stündige Maischestandzeit (Angärzeit an der Maische). Weissweinvergärung inklusive Biologischem Säureabbau zu einem trockenen Grundwein. Die Feinhefe wird aufgerührt (Batonage). Dabei wird die Mineralität des Muschelkalkbodens gestärkt.

## Passt zu

Antipasti, Risotto, Fisch

## Sensorik

Reife Banane, Birne, Mandeln, leichte nussige, filigrane Gaumenaromatik. Der Auftakt kommt mit einer cremigen Extraktweichheit, ein frisches Säurespiel prägt den Gaumen, die Mineralität wird im Abgang wunderschön präsentiert und gibt dem Wein Charakter und Struktur.

## Sortiment

Pinot gris AOC, Brestenberg Pinot gris AOC, Küttigen





