

# WEHRLIS



**Das Familienweingut Wehrli** besitzt rund 10 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.

---

<b>Produkt:</b>	Pinot noir AOC, Küttigen
<b>Rebsorte:</b>	Pinot noir
<b>Kelterung:</b>	Rotwein
<b>Geschmacksangabe:</b>	Trocken
<b>Alkohol:</b>	13.2 % vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4.8 g/l
<b>Restzucker:</b>	0.8 g/l
<b>Trinkreife:</b>	6 Monate ab Herstellungsjahr
<b>Trinktemperatur:</b>	18 °C

**Vinifikation:** Nach der Ernte erfolgt eine 10-tägige ruhige Gärung. Anschliessende eine Nachstandzeit von 4 Tagen gefolgt von der Pressung und dem biologischen Säureabbau (BSA): Ein langzeitiger 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe folgt.

**Passt zu:** Schönen Fleischgerichten, zu Pasta und feinstem Risotto

**Sensorik:** Ein schönes Rubinrot glänzt im Auge. Mineralische Noten lassen den Wein wuchtig und breit wirken. Er ist jugendlich frisch im Auftakt und das Säure-Gerbstoff-Spiel lassen den Wein langlebig erscheinen. Der Gaumen ist breit und der Abgang sehr markant und nachhaltig.

**Sortiment:** Pinot noir AOC, Küttigen, Erlinsbach, Brestenberg, Biberstein

