

# WEHRLI<sup>S</sup>



**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>	Wehrli <sup>S</sup> Weinkrone
<b>Rebsorte:</b>	Pinot noir
<b>Ausbau:</b>	Barrique oxidativ (vin doux naturel)
<b>Geschmacksangabe:</b>	Süss
<b>Alkohol:</b>	19 % vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	6.8 g/l
<b>Restzucker:</b>	6 g/l
<b>Trinkreife:</b>	Ab 3 Jahren
<b>Trinktemperatur:</b>	6 – 18 °C

**Vinifikation:** Die Ernte ist eine Spätlese von Pinot noir-Trauben, welche anschliessend in die Maischegärung geleitet werden. Bei ca. 40 Oechsle wird die Gärung unterbrochen. Mit 80 % Vol. Hefebrand, wird die Gärung unterbrochen, danach folgt die Pressung. Nach mehreren Abzügen von Hefen und Feinhefen wird der Weinlikör in mehrjährigen Barriques während 6 Jahren im Freien gelagert und den unterschiedlichsten Witterungen ausgesetzt.

**Passt zu:** Blauschimmel- Käse, Schokolade, geräuchertem Speck oder auch als Begleiter zu einer feinen Zigarre

**Sensorik:** Zeder, Karamell, Gewürznelken, Zimt, Kardamon und Zwetschgen sind die typischen Aromen dieser Weinkrone. Ein sehr intensiver würziger und kompottsüßer Auftakt erfüllt den Gaumen. Dieser Weinlikör verlangt nach einem Begleiter der genauso aromatisch und dominant ist. Er ist ein wahres Erlebnis.

**Sortiment:** Wehrli<sup>S</sup> Weinkrone (Weinlikör),

