

# WEHRLIS



**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 Winzerwissen.

---

|                          |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Produkt:</b>          | Pinot noir AOC, Biberstein    |
| <b>Rebsorte:</b>         | Pinot noir                    |
| <b>Kelterung:</b>        | Tank                          |
| <b>Geschmacksangabe:</b> | Trocken                       |
| <b>Alkohol:</b>          | 13.2 % vol.                   |
| <b>Gesamtsäure:</b>      | 4.8 g/l                       |
| <b>Restzucker:</b>       | 2 g/l                         |
| <b>Trinkreife:</b>       | Ab 6 Monaten nach Herstellung |
| <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

Eine Würzigkeit (Nelken, Maggi) unterstützt von leichten Erdbeernoten zeichnen den Wein aus. Ein geschmeidiger Auftakt mit einem schön eingebundenen Säure-Gerbstoff-Spiel macht ihn zu einem ausgeglichenen Wein. Die Frische und eingebundene Säure und Würzigkeit lassen den Pino noir mit einem breiten Abgang zu Ende gehen.

## Sortiment

Pinot noir AOC, Küttigen  
Pinot noir AOC, Erlinsbach  
Pinot noir AOC, Brestenberg  
Pinot noir AOC, Auenstein  
Pinot noir AOC, Biberstein



Wehrli Weinbau AG, Oberdorfstrasse 8, CH-5024 Küttigen,  
Telefon +41 62 827 22 75, [info@wehrli-weinbau.ch](mailto:info@wehrli-weinbau.ch), [wehrli-weinbau.ch](http://wehrli-weinbau.ch)