

WEHRLI^S



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.

Produkt: Pinot noir AOC, Stierenbluet
Rebsorte: Pinot noir
Kelterung: Stahltank
Geschmacksangabe: Trocken

Alkohol: 13.8 % vol.
Gesamtsäure: 4.8 g/l
Restzucker: 2 g/l

Trinkreife: Ab 6 Monaten nach Herstellung
Trinktemperatur: 18 °C

Vinifikation

Die schönsten Pinot noir-Trauben werden für diese Auslese ausgesucht. Kleine konzentrierte Trauben aus den ältesten Rebparzellen mit kleinem Ertrag führen zu diesem Spitzenwein mit grossem Potential. 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

Geschmortem Fleisch, Wild und kräftiger Pasta

Sensorik

Ein prägnantes Rubinrot präsentiert sich im Glas. Die Nase ist intensiv würzig. Nelken, Lorbeere und auch schwarze Brombeeren und schwarze Kirschen zeigen sich. Der Auftakt ist weich und samtig, im Gaumen aber markant und wuchtig. Dieser Wein hat Charakter bis zum Abgang. Eine kräftige Struktur; etwas vom Wichtigsten für einen Wein dieser Art.

Sortiment

Pinot noir AOC, Stierenbluet Tank
Pinot noir AOC, Stierenbluet Barrique

