

WEHRLI^S



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.

Produkt	Wehrli ^S Symphonie AOC (Dessertwein)
Rebsorte	Pinot noir
Weintyp	Süsswein
Geschmacksangabe	Süss
Alkohol	13.8% vol.
Gesamtsäure	6.2g/l
Restzucker	33g/l
Trinkreife	Ab Herstellungsjahr bis unbeschränkt
Trinktemperatur	6 - 13°C

Vinifikation

Die schönsten Pinot noir-Trauben werden sorgfältig geerntet und ganz in Fruchtegitter gelegt. Die Kistchen werden während 3 Tagen gefroren. Eine dreitägige Ganztraubenpressung wird durchgeführt. Danach folgt die Gewinnung des hochkonzentrierten Fruchtsaftes durch langsames Auftauen (unterschiedliche Gefrierpunkte von Fruchtzucker und Wasser). Alkoholische Gärung und biologischer Säureabbau (BSA) sind die nächsten Schritte. In Stahltanks wird er schlussendlich ausgebaut.

Passt zu

Rezenten Käsesorten (Blauschimmel), Nussbrot, Tarte Tatin, Gebäck, Cantuccini

Sensorik

Waldhonignoten, Quitten und Dörraprikosen beflügeln die Nase. Die Frische eines Eisberges ist spürbar. Eine fruchtige Süsse drängt sich auf der Zunge in den Vordergrund. Dank der saftigen Säure werden die Aromen im Gaumen verteilt und verstärkt. Die Eleganz der Aromen und dem Süsse-Säure-Spiel machen den Abgang zu einem breiten und grossen Erlebnis

Sortiment

Wehrli^S Weinkrone (Weinlikör)
Wehrli^S Symphonie (Dessertwein)

Besonderes

Flaschennummerierung

