

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 riechen und schmecken - alles gewonnen aus heimischer Scholle, veredelt mit weltweitem Winzerwissen.

Produkt: Esprit Barrique AOC, Küttigen
Rebsorte: Riesling-Sylvaner
Kelterung: Barrique
Geschmacksangabe: Trocken

Alkohol: 12.5 % vol.
Gesamtsäure: 4.7 g/l
Restzucker: 1 g/l

Trinkreife: Ab Herstellungsjahr bis 5 Jahre
Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Vinifikation

Nur die schönsten, hochmineralischen, fast überreifen Trauben werden für diese Spezialität gewonnen und verarbeitet. Nach der Ernte werden die Trauben sofort gepresst und nach einer ersten Klärung wird der Saft ins Barrique gefüllt. Es folgen die alkoholische Gärung sowie der biologische Säureabbau (BSA). Anschliessend wird die der Jungwein auf der Feinhefe während mehreren Monate ausgebaut (Batonnage).

Passt zu

Quiches, mediterrane Pasta, Risotto, Süsswasserfische, Seezunge sowie Poulet vom Grill

Sensorik

Die Nase zeigt sich durch intensive Vanille-, Limetten-, Aprikosen-, Birnen-, und Karamellnoten. Ein geschmeidiger Auftakt mit einer gewaltig wirkenden Fülle von Mineralität und Salzigkeit eröffnen den Wein. Er wirkt cremig und durch die saftige Säure zeigt sich einen langen und anhaltenden Abgang.

Sortiment

Esprit Barrique AOC, Küttigen



Wehrli Weinbau AG, Oberdorfstrasse 8, CH-5024 Küttigen,
Telefon +41 62 827 22 75, info@wehrli-weinbau.ch, wehrli-weinbau.ch