

# WEHRLIS



**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>	Pinot noir AOC, Erlinsbach
<b>Rebsorte:</b>	Pinot noir
<b>Kelterung:</b>	Rotwein
<b>Geschmacksangabe:</b>	Trocken
<b>Alkohol:</b>	13.2 % vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4.8 g/l
<b>Restzucker:</b>	1 g/l
<b>Trinkreife:</b>	6 Monate ab Herstellungsjahr
<b>Trinktemperatur:</b>	18 °C

**Vinifikation:** Nach der Ernte erfolgt eine 10-tägige Maischestandzeit. Die Rotweinmaische wird auf 8°C runtergekühlt und so gelagert. Nach der Gärung wird der biologische Säureabbau (BSA) durchgeführt. Es folgt eine lange Lagerung auf der Feinhefe.

**Passt zu:** Kleinen Speisen wie kalten Platten und Apérogebäck, aber auch zu leichten Fischgerichten

**Sensorik:** Schönes Rubinrot im Auge und eine intensive Himbeeraromatik gefolgt von Erdbeerkonfitüre, Karamell und Mandelnoten. Ein weicher geschmeidiger Auftakt zeigt dieser Pinot noir. Feine Gerbstoffe und eine dezente Säure lassen den Wein zu einem fruchtigen, harmonischen Erlebnis werden. Er ist geradlinig bis zum fruchtigen Abgang.

**Sortiment:** Pinot noir AOC, Küttigen, Erlinsbach, Brestenberg, Biberstein

