

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.

Produkt: Pinot noir AOC, Küttigen
Rebsorte: Pinot noir
Kelterung: Rotwein
Geschmacksangabe: Trocken

Alkohol: 13.2 % vol.
Gesamtsäure: 4.8 g/l
Restzucker: 0.8 g/l

Trinkreife: 6 Monate ab Herstellungsjahr
Trinktemperatur: 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: Ein schönes Rubinrot glänzt im Auge. Mineralische Noten lassen den Wein wuchtig und breit wirken. Er ist jugendlich frisch im Auftakt und das Säure-Gerbstoff-Spiel lassen den Wein langlebig erscheinen. Der Gaumen ist breit und der Abgang sehr markant und nachhaltig.

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

