

# WEHRLI'S



**Das Familienweingut Wehrli** besitzt rund 12 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:** Perle Blanc Brut  
**Rebsorte:** Riesling-Sylvaner  
**Kelterung:** Methode Champenoise  
**Geschmacksangabe:** Trocken

**Alkohol:** 11.8% vol.  
**Gesamtsäure:** 5.6 g/l  
**Restzucker:** 6 - 15 g/l

**Trinkreife:** 1 – 4 Jahre ab Herstellungsjahr  
**Trinktemperatur:** 5 – 10 °C

**Vinifikation:** 1. Alkoholische Gärung, kein biologischer Säureabbau (BSA). 2. Gärung in der Flasche und eine einjährige Flaschenlagerung.

**Passt zu:** Feinstem Rauchlachs oder Blätterteiggebäck.

**Sensorik:** Feinste, aufsteigende Perlen verzaubern das Glas. Die Nase wird durch eine extreme Fruchtigkeit beflügelt und geprägt. Leicht würzige Aromen unterstützen sie und machen diesen edlen Schaumwein komplex. Der Gaumen wird erfrischt durch die wunderbar straffende Perlage. Die muskatige Fruchtigkeit — getragen von veredelter, saftiger und reifer Säure – verteilt sich im ganzen Gaumen.

**Sortiment:** Perle Blanc Brut, Perle Rosé Brut

