

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: Perle Rosé Brut
Rebsorte: Pinot noir
Kelterung: Methode Champenoise
Geschmacksangabe: Trocken

Alkohol: 11.8% vol.
Gesamtsäure: 5.6 g/l
Restzucker: 0 - 15 g/l

Trinkreife: 1 – 3 Jahre ab Herstellungsjahr
Trinktemperatur: 8 – 12 °C

Vinifikation

1. Alkoholische Gärung, kein biologischer Säureabbau.
2. Gärung in der Flasche (Methode Champenoise) und eine einjährige Flaschenlagerung.

Passt zu

Feinstem Rauchlachs oder Blätterteiggebäck, Quiche Loraine mit Kartoffeln

Sensorik

Im Glas eine wunderprächtige Perlage die das Glas verzaubert. Feinste Perlen steigen im Glas auf und zeichnen den Schaumwein zu einem Stern. Die Nase wird durch seine extreme Fruchtigkeit beflügelt und geprägt. Leichte röstige und nussige Aromen unterstützen die Nase und machen diesen edlen Schaumwein komplex (vielschichtig). Der Gaumen wird erfrischt durch eine wunderbare, straffende Perlage. Die beerige Fruchtigkeit wird im ganzen Gaumen verteilt und von der veredelten, saftigen und reifen Säure getragen.

Sortiment

Perle Blanc brut
Perle Rosé brut

