

# 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 Winzerwissen.

**Produkt:** Pinot noir AOC, Stierenbluet Barrique  
**Rebsorte:** Pinot noir  
**Kelterung:** Barrique  
**Geschmacksangabe:** Trocken

**Alkohol:** 13.8 % vol.  
**Gesamtsäure:** 4.7 g/l  
**Restzucker:** 0.8 g/l

**Trinkreife:** Ab 6 Monaten nach Herstellung  
**Trinktemperatur:** 17 - 20 °C

## Vinifikation

Maischegärung der Pinot noir-Trauben. Nachstandzeit von ca. 5 Tagen. Schonende Pressung. Anschliessend erfolgt der biologische Säureabbau (BSA), gefolgt vom Abstich der Grobhefe. Die Feinhefe wird mehrmals aufgerührt bevor der Wein in die Barriques abgefüllt wird (Französische Eiche). Nach 16 Monaten werden die Barriques assembliert und nach 2 Monaten Verheiratszeit abgefüllt.

## Passt zu

Geschmortem Fleisch wie Braten oder Voessen, aber auch zu Wild sowie zu Polenta und Lammkoteletten.

## Sensorik

Vanille- und Röst-Noten, Lorbeere sowie schwarze Kirsche erfüllt die Nase intensiv. Eine sehr Charaktervolle Nase, die eher auf der würzigen Seite ihre Dominanz zeigt. Schon beim Auftakt machen sich die weichen in Säure eingebundenen Tannine bemerkbar. Reife und würzige Aromen breiten sich im Gaumen aus. Im Abgang ist er lange und schliesst das Finale mit einer frischen Eleganz.

## Sortiment

Pinot noir AOC, Stierenbluet Tank  
Pinot noir AOC, Stierenbluet Barrique

