

# 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 riechen und schmecken - alles gewonnen aus heimischer Scholle, veredelt mit weltweitem Winzerwissen.

---

**Produkt:** Pinot gris AOC, Brestenberg  
**Rebsorte:** Pinot gris  
**Kelterung:** Tank  
**Geschmacksangabe:** Halbtrocken

**Alkohol:** 12.8 % vol.  
**Gesamtsäure:** 4.8 g/l  
**Restzucker:** 6 - 8 g/l

**Trinkreife:** 6 Monate ab Herstellungsjahr  
**Trinktemperatur:** 6 - 10 °C

## Vinifikation

Nach einer 14-stündigen Maischestandzeit folgt eine kurze und schonende Pressung. Die alkoholische Gärung wird eingeleitet und genau beobachtet. Bei ca. 8g/l Restzucker wird der Wein auf 5°C runtergekühlt und die Gärung gestoppt. Der Wein behält dadurch eine leichte Restsüsse.

## Passt zu

Pochiertem Fisch, Jakobsmuschel, Hummer, Currygerichte, würzigem Rohmilchkäse und Nüssen

## Sensorik

Banane, reife Ananas, getrocknete Aprikosen, Quitte und Baumnusnoten zeichnen den Wein aus und geben ihm eine angenehme Würzigkeit. Der wunderschöne Auftakt mit viel Weichkomplex eröffnet den Pinot gris. Der Gaumen wird neben der Süsse durch eine milde, dezente Säure erfüllt, die von charaktervollen Gerbstoffen unterstützt wird. Der Abgang ist lang und präsent.

## Sortiment

Pinot gris AOC, Brestenberg  
Pinot gris AOC, Küttigen

