

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: Gheld Barrique AOC, Biberstein
Rebsorte: Pinot noir, Malbec,
Cabernet Sauvignon, Tannat
Kelterung: Barrique
Geschmacksangabe: Trocken

Alkohol: 13.5 % vol.
Gesamtsäure: 4.8 g/l
Restzucker: 1 g/l

Trinkreife: 2 bis 5 Jahre ab Herstellungsjahr
Trinktemperatur: 18 °C

Vinifikation

Jede Sorte wird einzeln angebaut. 4 bis 8 Tage Maischestandzeit. 1. alkoholische Gärung an der Maische, lange Nachstandzeit, schonende Pressung. Anschliessend erfolgt der biologische Säureabbau (BSA). Die Feinhefe wird des öfteren aufgerührt. Die Assemblage wird geschmiedet und die Sorten vereint. Zum Schluss folgt die Barrique-Füllung in die verschiedenen Fässern mit unterschiedlichen Röstgraden.

Passt zu

Geschmortem Fleisch oder Voressen, aber auch zu Wild mit Polenta und Lammkoteletten.

Sensorik

Vanille-, Rauch- und Specknoten, sowie Brombeeren-, Zwetschgen- und Kirschenaromen besinnen den Wein sehr fruchtig. Kräftige Nelken- und Pfeffernuancen unterstreichen die Nase und lassen alles viel intensiver hervorheben. Filigran setzt er auf der Zunge auf und akzentuiert den charakterisierenden Gerbstoff. Die lang anhaltende Präsenz sorgt für einen vollmundigen Weingenuss.

Sortiment

Gheld Tank AOC, Biberstein
Gheld Barrique AOC, Biberstein



Wehrli Weinbau AG, Oberdorfstrasse 8, CH-5024 Küttigen,
Telefon +41 62 827 22 75, info@wehrli-weinbau.ch, wehrli-weinbau.ch