

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 Tank AOC, Biberstein
Rebsorte:	Pinot noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat
Kelterung:	Tank
Geschmacksangabe:	Trocken
Alkohol:	13.8 % vol.
Gesamtsäure:	4.8 g/l
Restzucker:	1 g/l
Trinkreife:	Ab 6 Monate bis 10 Jahre
Trinktemperatur:	16 - 18 °C

Vinifikation

Jede Sorte wurde einzeln ausgebaut. 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. 3 Monate vor der Abfüllung wird das Blend geschmiedet und die Sorten vereint.

Passt zu

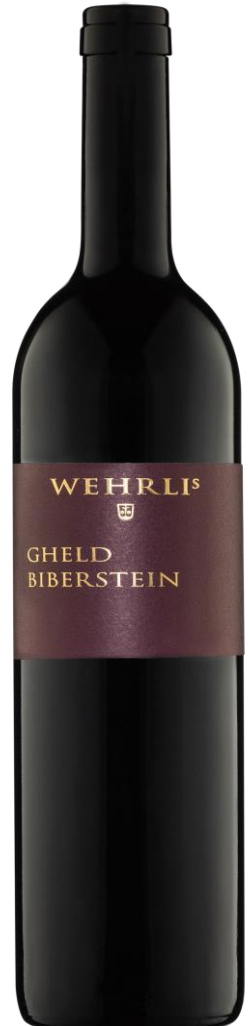
Geschmortem Fleisch oder Voessen, aber auch zu Wild mit Polenta und Lammkoteletten.

Sensorik

Brombeeren-, Zwetschgen- und Kirschenaromen besinnen den Wein sehr fruchtig. Kräftige Nelken- und Pfeffernuancen unterstreichen die Nase und lassen alles intensiv 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