

# WEHRLI<sup>S</sup>



**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:** Gewürztraminer AOC, Küttigen  
**Rebsorte:** Gewürztraminer  
**Kelterung:** Tank  
**Geschmacksangabe:** Trocken

**Alkohol:** 13.2 % vol.  
**Gesamtsäure:** 5 g/l  
**Restzucker:** 3 g/l

**Trinkreife:** Ab Herstellungsjahr  
**Trinktemperatur:** 8 - 13 °C

## Vinifikation

Nach der Ernte erfolgt eine 14-stündige Standzeit. Anschliessend wird eine kurze, schonende Pressung durchgeführt. Die alkoholische Gärung und der biologische Säureabbau (BSA) sind die nächsten Schritte.

## Passt zu

Exotischer Küche, thailändischen Gerichten, Risotto, Suppen und feinem, dezenten Weichkäse Spargelgericht.

## Sensorik

Muskatnuss und Quitte unterstützen die präsenste Nase, begleitet von leichten Rosendüften. Ein geschmeidiger Auftakt, welcher von der Fülle der Salzigkeit und der Rosenaromatik geprägt wird. Der Wein wirkt komplex. Kurz vor dem Abgang zeigt er sich charaktervoll, die Gerbstoffe geben sich zu erkennen und machen den Wein zu einer wahren Spezialität.

## Sortiment

Gewürztraminer AOC, Küttigen



Wehrli Weinbau AG, Oberdorfstrasse 8, CH-5024 Küttigen,  
Telefon +41 62 827 22 75, [info@wehrli-weinbau.ch](mailto:info@wehrli-weinbau.ch), [wehrli-weinbau.ch](http://wehrli-weinbau.ch)