

**SATURN**  
PINOT GRIS BARRIQUE



**REBEN**

Herkunft	Wettingen - AOC Aargau
Parzelle	Nr. 1658, 1663, 4317, 1725 (420 - 525 m.ü.M.)
Winzer	Meinrad Steimer, Markus Heil, Christian Capaul
Sorte	Pinot Gris
Klima	kontinental
Alter der Rebstöcke	7-33 Jahre
Pflanzdichte	5'000 Rebstöcke / ha
Ertrag	900 g/m <sup>2</sup>
Anbaumethode	Integrierte Produktion

**KELLER**

Ausbau	im Barrique während 6 Monaten mit leichter Batonnage
--------	---

**WEIN**

Degustation	Helles Goldgelb. In der Nase begeistern dichte Aromen nach getrocknetem Apfel, Honig, Dörrobst und buttrigen Noten. Am Gaumen ein weicher Auftakt gefolgt von einem fülligen und konzentrierten Körper. Aromen von Rosinen und Honig ergänzen das komplexe Duftspiel. Der Abgang wirkt durch die saftige Säure lebendig frisch und lang.
Trinkreife	fruchtiger Wein für den Genuss bis 5 Jahre nach der Ernte
Kulinarik	Lachs, Saibling, Spargeln, Pasteten
Serviertemperatur	10° - 12°C
Alkohol	13%
Auszeichnung	Gold Aargauer Weinprämierung