

## Rotweine



### Pinot Noir >> AOC.Aargau

Mit seinem grossen Aromapotential und den unzähligen Möglichkeiten des Ausbaus, ist der Pinot die traditionsreichste Sorte in unserem Betrieb. Mit präzise abgestimmten Kelterungsverfahren, werden die Eigenschaften der sechs verschiedenen Lagen unserer Rebbergen in jedem Pinot zur Geltung gebracht. Dadurch lässt sich eine Vielfalt an Aromen aus nur einer Sorte entdecken.

**Pinot Noir Ueken: Goldmedaille beim Grand Prix du Vin Suisse 2019, Festwein am Eidgenössischen Turnfest 2019 in Aarau**

- Flasche:50-cl, 75-cl
- Herkunft:herznach, oeschgen, ueken, magden, frick, hornussen, kaisten



### Pinot Noir Auslese Fricktal AOC.Aargau

Das Beste aus unserer Traditionssorte, dem Pinot Noir, wird in der Auslese durch feine Abstimmung zur Geltung gebracht. Mit seiner überzeugenden, intensiven Aromatik nach schwarzen Kirschen und dem komplexen Duft ist dieser Rotwein ein regelmässiger „Winnertyp“ an nationalen und internationalen Wettbewerben. Unter anderem als **Staatswein des Kantons Aargau 2007, Diplome d'Argent 2016 (Mondial des Pinots), Staatswein des Kanton Aargau 2019** und mit der **Goldmedaille beim Aargauer Weingenuss 2020**, konnte die Auslese in den letzten Jahren gleich eine Vielfalt von Juroren überzeugen. Die Flaschenreife in unserem Betrieb von bis zu 5 Jahren, verleiht der Auslese das begehrte Volumen und führt zu einer ausgereiften Rarität.

- Flasche:75-cl, magnum-15l



### Pinotage Fricktal AOC.Aargau

Südafrikanisches Temperament aus Ueken. Erst seit wenigen Jahren darf diese Hauptsorte Südafrikas auch ausserhalb des Herkunftslandes angebaut werden. Im Rebberg Ueken stehen die ersten Pinotage-Reben Europas. Als Pionier im An- und Ausbau ausserhalb Südafrikas verfügt Fehr&Engeli über das Know-How um das Potential der Sorte voll auszuschöpfen. Es entstehen temperamentvolle und komplexe Rotweine mit vollen Aromen nach schwarzen Beeren und betörendem Duft.



### Merlot Fricktal AOC.Aargau

Vor bald 30 Jahren wurden bei Fehr&Engeli die ersten Merlot-Reben gepflanzt. Aufgrund der grossen Nachfrage wuchs die Fläche seither stetig. Mit seinen würzigen, beinahe schon animalischen Aromen überzeugt der Merlot nicht nur als Cuvée-Partner, sondern ergibt auch sortenrein ausgebaut in jedem Jahr einen charakterstarken Rotwein. Beim, rein im Stahltank ausgebauten Merlot, kommen die sortentypischen Eigenschaften besonders gut zur Geltung.



### Cuvée 4 Fricktal AOC.Aargau

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Pinotage, Merlot

Die fein abgestimmte Kombination dieser 4 edlen Traubensorten führt zu einem gehaltvollen Wein mit intensivem Fruchtbouquet, getragen vom Temperament und der Würze des Cabernet Sauvignon.

*Urs Fehr*



### Pinot Noir Barrique Fricktal AOC.Aargau

Schon 1983 wurde in unserem Betrieb der Pinot Noir das erste Mal im Barrique ausgebaut, so früh wie sonst selten in der Schweiz. Ein Teil unserer Pinot Noir - Auslese geniesst seit dem diese spezielle Ausbauart. Dabei nimmt der Wein Aromen und Gerbstoffe auf und reift langsam zu einem vollmundigen, komplexen Rotwein. Gleichzeitig verdunstet ein erheblicher Teil des Weines durch das Holz, wodurch eine natürliche Konzentration der wertvollen Inhaltsstoffe stattfindet, was dem Wein zusätzliche Intensität verleiht.

**Staatswein des Kantons Aargau 2013. Grand Prix du Vin Suisse „Gold“ 2015. Diplome d'Argent 2016 (Mondial des Pinots), Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse 2016. Goldmedaille Aargauer Weingenuss 2019**

- Flasche:75-cl, magnum-15l



### Cabernet Sauvignon Merlot Barrique Fricktal AOC.Aargau

Als bekennende Bordeaux-Liebhaber pflanzten die beiden Gründer schon 1984 die Königin des Bordeaux in einem gemischten Satz mit rund 10% Merlot an. Im Laufe der Jahre haben wir diesen Anteil auf rund einen Drittel angehoben. Durch das fortgeschrittene Alter der Reben und den breiten Kenntnissen in der Kelterung erreichen wir in jedem Jahr hervorragende Resultate. Nach dem 12-monatigem Ausbau im Eichenfass, wird der Wein noch einige Jahre bei uns in der Flasche gelagert bevor er in den Verkauf kommt. Damit können wir einen voluminösen Bordeaux mit komplexer Aromastruktur anbieten.



### "Strohwein".Passum Fricktal AOC.Aargau

Die aufwändigste Art, einen Rotwein allerhöchster Dichte und Qualität zu keltern, stellt jene des Strohweines dar. Dabei werden Trauben von bester Qualität und Reife nach der Ernte ausgebreitet und langsam während vieler Wochen getrocknet. Fast die Hälfte des Gewichtes geht dabei verloren. Zurück bleiben rosinenartige Trauben, welche in einer lange dauernden Gärung zu einem Wein erster Güte verarbeitet werden. Die wenigen Tropfen, welche nach der Pressung aus dem Presskorb rinnen, stellen ein Konzentrat dar, welches seinesgleichen sucht.