



Domaine de  
**Soleure**

depuis 1350



## Pinot noir Cuvée Wengi

AOC Neuchâtel

Der Entscheid, welche Parzellen Pinot Barrique-Trauben tragen, wird bereits im Frühjahr gefällt. In aufwändiger Handarbeit werden die Trauben dann schrittweise zur bestmöglichen Qualität geführt. Wesentliche Punkte sind dabei die Beschränkung des Ertrags und die optimale Besonnung der Trauben. Im Keller erhält der Wein das nötige Rückgrat zum Barrique-Ausbau durch eine traditionelle Maischegärung mit anschliessender Standzeit. Der biologische Säureabbau findet im Holz statt. Nach 12 Monaten werden die Barriques assembliert und es folgt eine 3-monatige Ruhephase im Tank.

In der Regel braucht der Wein zur optimalen Entfaltung 12 Monate Flaschenreife. In dieser Zeit verweben sich Trauben- und Holzaromen zu einer Einheit und die Tannine treten nach und nach in den Hintergrund.

Dieser charaktervolle Wein von burgundischer Prägung verdient es, vor dem Genuss dekantiert zu werden. Die Ausschanktemperatur sollte nicht zu hoch sein.

Jahresproduktion: 3'000 Flaschen

Domaine de Soleure

4500 Solothurn  
2525 Le Landeron

Oberer Winkel 5  
Russie 8

032 622 62 23  
032 751 46 01

[www.domaine-de-soleure.ch](http://www.domaine-de-soleure.ch)

[soleure@domaine-de-soleure.ch](mailto:soleure@domaine-de-soleure.ch)  
[landeron@domaine-de-soleure.ch](mailto:landeron@domaine-de-soleure.ch)



Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn