

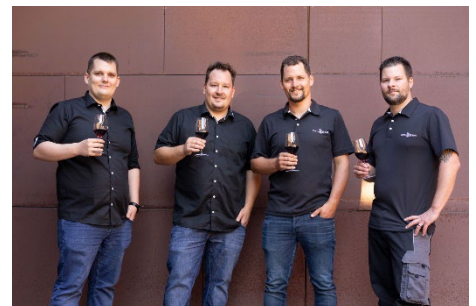
An den steilsten Südhängen der östlichen Schweiz führen die Brüder Kaspar jun., Matthias, Florian und Adrian die Weinbautradition ihrer Eltern Kaspar und Susanne Wetli fort.

Mit rund 18 Hektaren in drei Kantonen stehen die Brüder für ehrlichen, nachhaltigen Weinbau. An den steilen Ausläufern des Appenzeller Hügellandes, die in das Rheintal ragen, finden bewährte wie auch neue Sorten hervorragende Bedingungen vor. Der Respekt vor der Natur und das nötige Feingefühl in der Weinbereitung bilden die Wurzeln für charaktervolle und moderne Weine.

Die Lagen stehen auf den Ausläufern der subalpinen Molasse. Sie sind geprägt von Kalksandsteinen und Mergel, einem Sedimentgestein. Die besten Pinot-Lagen haben einen Oberboden aus Braunerde, der nicht sehr tiefgründig ist. Die Reben dringen mit ihren Wurzeln tief durch die eher sandigen Lehmböden in das Muttergestein durch und können so ihren Wasserhaushalt auch in trockenen Zeiten im Gleichgewicht halten.

Terroir...

...ist für die Wetli-Brüder das harmonische Zusammenspiel von Boden, Mikroklima, der Arbeit der Winzer, Traubensorte und zahlreichen weiteren Faktoren, die im Glas das vollendete Weinerlebnis ermöglichen. Wie und wo bei Wetli Weine die Schwerpunkte setzt, gibt die Natur vor. Nach dem Einbringen der Trauben ist eines der wichtigsten Terroir-Elemente die Zeit. Wein ist Zeit, denn die Zeit macht den Wein.



Anlässlich von Terroir St. Gallen 2022 werden diese Wetli Weine präsentiert:

Weisswein:	6TUS Pinot Blanc 2020
Rotweine:	6TUS Pinot Noir 2018
	6TUS Diolinoir 2018