

**WEINGUT OBRECHT**  
**Chardonnay**  
**Graubünden AOC**



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Obrecht</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Anbaumethode:	Biodynamisch kultiviert
Alkoholgehalt:	10.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Die Biodynamisch kultivierten Trauben werden im grossen, aus dem Jahre 1862 stammenden Holzfass mit kurzer Maische-Standzeit spontan vergoren. Anschliessend reift der Chardonnay für 12 Monate in gebrauchten Barriques. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftigen Birnen, Pfirsich und etwas Aprikose, dazu feine Zitrusblüten Töne, würzig unterlegt von dezenter Reduktion und mineralischen "Flintstone" Noten. Am Gaumen zeigt er sich mit saftiger Frucht, guter Frische und einer leichten, zart salzigen Gerbstoff Struktur.

***Empfehlung***

---

Schöner Begleiter zu verschiedensten Fischgerichten, aber auch zu würziger Bouillabaisse oder einem schlotzigen Weissweinsrisotto mit Scampi. Wunderbar auch zu Geflügel und hellem Fleisch.