

**WEINGUT OBRECHT**  
**Riesling Sylvaner Schiefer**  
**Graubünden AOC**



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

Die Biodynamisch kultivierten Trauben für diesen besonderen RxS, werden im grossen, aus dem Jahre 1862 stammenden Holzfass spontan vergoren. Die anschliessende Reifezeit verbringt er in der Ton Kugel. In der Nase zeigen sich sortentypische Aromen von Apfel, Holunderblüte, etwas Muskat und mineralischen Zitrus Tönen. Am Gaumen fein ziselierte Frucht, elegant balanciert, mit schöner, trinkanimierender Frische und wiederum mineralisch geprägter Würze im Finale.

### **Empfehlung**

---

Ein wunderbarer Aperitif-Wein mit Anspruch, der auch hervorragend zu raffinierten Vorspeisen und feinen Fischgerichten passt, etwa Weissweinsuppe mit Scampi- Spiess, Jakobsmuschel Carpaccio mit Rosa Pfeffer und Orangen Vinaigrette oder gebratenes Zanderfilet Grenobler Art.