

WEINGUT OBRECHT
Pinot Noir Monolith
Graubünden AOC Graubünden



Jahrgang: 2022
Inhalt: 150 cl
Produzent: **Weingut Obrecht**
Traubensorten: Pinot Noir
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 16-18°

Selektion von Trauben der ältesten Rebstöcke mit sehr geringem Ertrag, separat gelesen und vinifiziert, anschliessend ausgebaut in ausgesuchten Barriques. Wunderbares Bukett mit Aromen von (getrockneten) roten Kirschen, Pflaumen und roten Beeren, fein umrahmt mit dezenter, zart-würziger Edelholz Note. Vielschichtiger, frischer Gaumen, dicht, elegant, mit präserter aber gut eingebundener Gerbstoff Struktur und schöner Länge.

Empfehlung

Edler Begleiter zu verschiedenen Bündner Spezialitäten, etwa Pizzoccheri neri oder Plain in Pigna, jedoch vor allem auch zu dunklem Fleisch und verschiedenen Wildgerichten.