

**WEINGUT OBRECHT**  
**Blanc de Noir Schiefer**  
**Graubünden AOC**

Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Obrecht</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Anbaumethode:	Biodynamisch kultiviert
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	7-9°

Die Biodynamisch kultivierten Pinot Noir-Trauben werden direkt abgepresst, sodass der Saft noch nicht durch die Beerenhäute Farbe angenommen hat und dann spontan vergoren. Die anschliessende Reifezeit erfolgt in der Ton Kugel. Im Bukett zeigen sich Aromen von Birnen, reifem Apfel und gelben Pfirsichen, unterlegt von feinwürzigen, mineralischen Feuerstein Noten. Auch der Gaumen zeigt sich mit saftiger Frucht, festem Körper und gut stützender Säure.

**Empfehlung**

---

Idealer Apéro-Wein auch für Leute die Mühe mit der Weissweinsäure haben. Toller Begleiter zu verschiedenen, feinen Fischgerichten oder zu hellem Fleisch und Geflügel, z.B. Mais-Poularde mit Frühlings Morcheln und weissem Spargel.

**Produzent**

---

Seit 1998 gehen Christian und Francisca Obrecht gemeinsam den gleichen Weg. Was in einer Studentenwohngemeinschaft als Freundschaft begann, ist zu einem rhythmischen Ganzen gewachsen. Die beiden wirtschaften in der fünften Generation in der Sonne Jenins. Am Licht kitzelt Francisca das Beste aus den Reben, im Keller entlockt Christian den Säften das Verborgene. So ergänzen Sie sich wie Tag und Nacht, ein stetiger Kreis, in dem Neues und Altbewährtes stets überraschend kombiniert wird. Christian absolvierte die Winzerlehre, bereiste ferne Weinländer und schloss seine Lehr- und Wanderjahre mit dem Studium zum Önologen FH an der Fachhochschule in Wädenswil ab. Bereits während der Ausbildung übernahm er Verantwortung im heimischen Keller und begann Schritt für Schritt nach seinen eigenen Vorstellungen zu vinifizieren. In Wädenswil kreuzte sich sein Weg mit jenem seiner zukünftigen Frau Francisca, einer in Gran Canaria aufgewachsenen Luzernerin. Als gelernte Landwirtin studierte sie am Zürichsee Biotechnologie. 2006 konnte das junge Paar das Weingut zur Sonne von Christians Eltern übernehmen. Christian und Francisca Obrecht bilden ein patentes, kreatives Winzerpaar. Die fundierten

Ausbildungen schenken ihnen die Sicherheit, im Rebberg wie im Keller auch einmal das Risiko oder das Unkonventionelle zu suchen.