

WEINGUT OBRECHT
Blanc de Noir Schiefer
Graubünden AOC



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Obrecht
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.