

WEINGUT OBRECHT

Obrecht Brut ROSÉ AOC

Méthode Traditionelle Graubünden



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Weingut Obrecht
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Basis für diesen eleganten Schaumwein sind beste Pinot Noir Trauben. Diese werden rund 14 Tage vor der Haupternte gelesen und direkt gepresst. Der lachsrosa Saft wird wie in der Champagne nach traditionellen Verfahren in der Flasche vergoren. Der BRUT erfreut das Auge mit seiner zarten Farbe und entzückt den Gaumen mit seiner filigranen Struktur und der typischen feinen Frucht.

Empfehlung

Ein wunderbarer Schaumwein zum Aperitif genossen, genauso wie als Begleiter etwa zu feinen Pasteten und Terrinen mit Cumberland Sauce, zu klassischen Lachs Brötli oder zu Rote-Bete-Salat mit karamellisierten Nüssen, Apfel und Thymian.

Produzent

Seit 1998 gehen Christian und Francisca Obrecht gemeinsam durchs Leben – was in einer Studenten-WG begann, wurde zur Winzerpartnerschaft mit Tiefgang. 2006 übernahmen sie das Weingut zur Sonne in Jenins, welches sie nun in fünfter Generation mit Innovationsgeist führen. Ihr Arbeiten ist geprägt vom Respekt gegenüber Natur und Zyklus: biologisch und teils auch biodynamisch zertifiziert. Christian, gelernter Winzer und studierter Önologe, schöpft im Keller aus Erfahrung und Intuition. Francisca, auf Gran Canaria aufgewachsen und ausgebildete Biotechnologin, bringt feines Gespür in den Rebberg. Beide vereinen Handwerk, Wissen und Mut zum Unkonventionellen, arbeiten im Einklang mit der Natur, suchen das Überraschende und bleiben stets neugierig. Im harmonischen Wechselspiel entstehen authentische, vielschichtige Weine, die vom Terroir erzählen und Ausdruck ihrer Persönlichkeit sind – ehrlich, lebendig, eigenständig und voller Charakter.