

## WEINGUT OBRECHT

### Obrecht Brut ROSÉ AOC

### Méthode Traditionelle Graubünden



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Obrecht</b>
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 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 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 patentees, kreatives Winzerpaar. Die fundierten Ausbildungen schenken ihnen die Sicherheit, im Rebberg wie im Keller

auch einmal das Risiko oder das Unkonventionelle zu suchen.