

WEINGUT OBRECHT

Riesling Sylvaner Schiefer

Graubünden AOC



| | |
|----------------------|------------------------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Weingut Obrecht |
| Traubensorten: | Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau) |
| Anbaumethode: | Biodynamisch kultiviert |
| Alkoholgehalt: | 10.80% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 8-10° |

Die Biodynamisch kultivierten Trauben für diesen besonderen RxS, werden im grossen, aus dem Jahre 1862 stammenden Holzfass spontan vergoren. Die anschliessende Reifezeit verbringt er in der Ton Kugel. In der Nase zeigen sich Sorten typische Aromen von Apfel, Holunderblüte, etwas Muskat und mineralischen Zitrus Tönen. Am Gaumen fein ziselierter Frucht, elegant balanciert, mit schöner, trink animierender Frische und wiederum mineralisch geprägter Würze im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Aperitif-Wein mit Anspruch, der auch hervorragend zu raffinierten Vorspeisen und feinen Fischgerichten passt, etwa Weissweinsuppe mit Scampi- Spiess, Jakobsmuschel Carpaccio mit Rosa Pfeffer und Orangen Vinaigrette oder gebratenes Zanderfilet Grenobler Art.

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.