# WEINGUT OBRECHT

## Riesling Sylvaner Schiefer

## Graubünden AOC (2025 = nur noch Riesling Silvaner)




| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2024 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | **Weingut Obrecht** |
| Traubensorten: | Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau) |
| Anbaumethode: | Biodynamisch kultiviert |
| Alkoholgehalt: | 10.80% Vol. |
| Ausschenktemparatur: | 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 ziselierte 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 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.

SECLI WEINWELT

Secli Weinwelt AG | Dossenstrasse 17 | CH-9470 Buchs
T +41 81 756 18 61 | contact@secli-weinwelt.ch | www.secli-weinwelt.ch