

WEINGUT OBRECHT
Chardonnay
Graubünden AOC

Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Obrecht
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biodynamisch kultiviert
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Die Biodynamisch kultivierten Trauben werden im grossen, aus dem Jahre 1862 stammenden Holzfass mit kurzer Maische-Standzeit spontan vergoren. Anschliessend reift der Chardonnay für 12 Monate in gebrauchten Barriques. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftigen Birnen, Pfirsich und etwas Aprikose, dazu feine Zitrusblüten Töne, würzig unterlegt von dezenter Reduktion und mineralischen "Flintstone" Noten. Am Gaumen zeigt er sich mit saftiger Frucht, guter Frische und einer leichten, zart salzigen Gerbstoff Struktur.

Empfehlung

Schöner Begleiter zu verschiedensten Fischgerichten, aber auch zu würziger Bouillabaisse oder einem schlotzigen Weissweinsrisotto mit Scampi. Wunderbar auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

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.

