

WEINGUT OBRECHT Pinot Noir Trocla Nera Graubünden AOC Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Obrecht
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.30% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Pinot Noir-Trauben für den Trocla Nera, (romanisch für schwarze Traube), stammen von alten Rebstöcken bester Lagen. Ausgebaut für zwölf Monaten in gebrauchten Barriques. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von roten und blauen Beeren, etwas Kirschkompott und zart florale Töne, dazu dezentes Vanillin und würzige Röst Noten. Am Gaumen schöne Kraft zeigend, stoffig, mit gutem Druck und dezentem Mokka Touch im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu feinen, nicht zu dominanten Fleischspezialitäten aller Art, speziell auch zu Wildgerichten vom Reh, auch toll zu würzigem Alp- und Bergkäse.

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.

