

WEINGUT OBRECHT
Pinot Noir Monolith
Graubünden AOC Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Obrecht
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Selektion von Trauben der ältesten Rebstöcke mit sehr geringem Ertrag, separat gelesen und vinifiziert, anschliessend ausgebaut in ausgesuchten Barriques. Wunderbares Bukett mit Aromen von (getrockneten) roten Kirschen, Pflaumen und roten Beeren, fein umrahmt mit dezenter, zart-würziger Edelholz Note. Vielschichtiger, frischer Gaumen, dicht, elegant, mit präsender aber gut eingebundener Gerbstoff Struktur und schöner Länge.

Empfehlung

Edler Begleiter zu verschiedenen Bündner Spezialitäten, etwa Pizzoccheri neri oder Plain in Pigna, jedoch vor allem auch zu dunklem Fleisch und verschiedenen Wildgerichten.

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.

