

WEINGUT OBRECHT

Pinot Noir Monolith

Graubünden AOC Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Weingut Obrecht
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94

Selektion von Trauben der ältesten Rebstöcke mit sehr geringem Ertrag, separat gelesen und vinifiziert, anschliessend ausgebaut in ausgesuchten Barrriques. 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 präserter 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 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 patentees, kreatives Winzerpaar. Die fundierten Ausbildungen schenken ihnen die Sicherheit, im Rebberg wie im Keller

auch einmal das Risiko oder das Unkonventionelle zu suchen.