WEINGUT OBRECHT

Blanc de Noir Schiefer
Graubünden AOC



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Obrecht**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	Biodynamisch kultiviert
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	7-9°

Die Biodynamisch kultivierten Pinot Noir-Trauben werden direkt abgepresst, sodass der Saft durch die Beerenhäute nur ganz wenig Farbe angenommen hat und dann spontan vergoren. Die anschliessende Reifezeit von rund sechs Monaten, erfolgte in Ton Amphoren und gebrauchten Barriques. Im Bukett zeigen sich Aromen von Birnen, reifem Apfel und gelben Pfirsichen, unterlegt von feinwürzigen, mineralischen Feuerstein Noten. Auch der Gaumen zeigt sich mit saftiger Frucht, festem Körper und gut stützender Säure.

Empfehlung

Idealer Apéro-Wein auch für Leute die Mühe mit der Weissweinsäure haben. Toller Begleiter zu verschiedenen, feinen Fischgerichten oder zu hellem Fleisch und Geflügel, z.B. Mais-Poularde mit Frühlings Morcheln und weissem Spargel. Wunderbar auch zu milden Curry`s und zu Käse-Fondue.

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.