WEINGUT OBRECHT

Obrecht Brut Nature Blanc AOC
Méthode Traditionelle Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Obrecht**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemparatur:	9-11°

Die Trauben für diesen Blanc de Blanc aus 100% Chardonnay, stammen aus der Lage "Schatz". Der Grundwein wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut, degorgiert nach rund 20 Monaten Hefelager auf der Flasche. In der Nase zeigen sich Aromen von saftig-reifen Zitrusfrüchten, Aprikosen-Tarte und süsse Kernobst Töne, unterlegt mit zart-würzigen Noten von Hefegebäck, Nuss Schalen und feinem Eichen Touch. Am Gaumen vollmundig und vinös, mit wiederum zart cremiger Hefe Struktur, dabei zupackend, schöne Frische zeigend und fein-herber Würze im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Schaumwein zum Apéro, der auch toll kleine Leckereien begleitet, etwa Gurken-Feta Salat mit rosa Pfeffer und Dill, zu Saiblings Tatar mit Limettenabrieb, oder zu knusprig-würzigem Schweinebauch mit Granny-Smith Relish.

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.