JÜRG
OBRECHT

OPERLO

DER PRICKELNDE - 75 CL
LIEBLICH

Der Prickelnde
Weiss gekelterter Pinot Noir bildet die Basis für diesen einzigartigen Bündner Perlwein. Ein Schuss Riesling-Silvaner sorgt für den nötigen Aromakick. Die animierend frische Art und die feine langanhaltende Perlage sorgen für prickelnde Erfrischung und beschwingte Genussmomente.

GESCHMACK	lieblich
WEINART	schäumend
BODEN	Bündner Schiefer
TRINKEMPFEHLUNG	2022-2025
SPEISEEMPFEHLUNG	Apérohäppchen, Fisch, Früchte
TRINKTEMPERATUR	5 -8°C

In unserem Familienweingut erzeugen wir rund um Jenins charaktervolle Bündner Herkunftsweine. Der Pinot Noir liegt uns besonders am Herzen. Mit über 80% bildet der Blauburgunder die Hauptsorte im Anbau. Die ökologische Arbeit im Weingarten lässt Gräser und Kräuter stehen und ist so schonend, dass es uns die Bienen mit hauseigenem Honig danken. Neben roten Trauben gedeihen auch weisse Rebsorten ganz ausgezeichnet auf kalkreichen Schieferböden der Bündner Herrschaft. Pinot Gris, Pinot Blanc und Riesling-Sylvaner ergeben frische, fruchtige, markante und mineralische Weine. Viel Handarbeit und Gespür für Boden und Rebe zeichnen unsere Philosophie aus.

Jürg Obrecht Weine
Ausserdorf 14 . 7307 Jenins
Telefon: 0041 (0)81 302 26 80 . Fax: 0041 (0)81 32 39 48
info@obrechtweine.ch . www.obrechtweine.ch