



JÜR
G
O B R E C H T

2023

RIESLING-SILVANER

KLASSIKWEIN - 50 CL
FEINHERB



Der Apéro-Klassiker

Unser Riesling-Silvaner ist unser weisser Hauswein und besticht durch seine Frische und Spritzigkeit. Eine zarte Muskatnote und der Geschmack nach Honigmelonen erfreut die Nase. Auf der Zunge zeigt sich der Wein zartsüffig, mit viel Herz und vielschichtiger Frucht.

| | |
|------------------|---|
| GESCHMACK | feinherb |
| WEINART | weiß |
| BODEN | Tonschiefer |
| TRINKEMPFEHLUNG | 2022-2025 |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Apéro, Vorspeisen, Fondue, Raclette |
| TRINKTEMPERATUR | 9 - 10°C |
| AUSZEICHNUNGEN | Grand Prix du vin suisse, 2017 bester R-S der Schweiz |

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-Silvaner 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