



JÜR
G
O B R E C H T

2021

SCHATZ PINOT NOIR - MAGNUM

LAGENWEIN - 150 CL

TROCKEN



Der Tiefgründige

Die etwas kühlere Lage Schatz beherbergt die ältesten Weinreben unseres Weinguts und ist ausschliesslich mit Schweizer Klonen bestockt. Die Trauben werden im offenen Holzbottich vergoren, moderat von Hand gestösselt und nach ein 14 bis 20 Tagen Kontaktzeit abgepresst. Dieser stilvolle und in sich ruhender Rotwein wirkt mit seinem komplexen Nasenbild inspirierend. Duft nach Gewürzen, roten und schwarzen Früchten, Leder und Nelken lassen Pinot-Liebhaber ins Schwärmen kommen. Ausgebaut wird unser bester Pinot Noir für 18 Monate in auserlesenen Barriques.

GESCHMACK	trocken
WEINART	rot
BODEN	lehmig Tonschiefer
TRINKEMPFEHLUNG	2025 - 2034
SPEISEEMPFEHLUNG	Prättigauer Knödl, reifer Alpkäse, Schmorbraten
TRINKTEMPERATUR	14-16°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