JÜRG
OBRECHT

2024

PINOT GRIS

KLASSIKWEIN - 75 CL
LIEBLICH



Der Verführer
Genau so stellt man sich den Grauburgunder aus unserem Hause vor: klare Aromen, leichte Spritzigkeit, lieblich, vollmundig mit rundem Körper. Ein moderner Wein, elegant und frisch. Für jede Gelegenheit geeignet. Vielleicht Ihr neuer Lieblingswein.

GESCHMACK	lieblich
WEINART	weiß
BODEN	kalkreicher tonhaltiger Rüfischotter
TRINKEMPFEHLUNG	2024-2030
SPEISEEMPFEHLUNG	Aéro, Käse. Birnbrot, Asiatische Speisen, Currys
TRINKTEMPERATUR	6 - 10°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