



JÜR
G
O B R E C H T



2022

JENINSER SAUVIGNON BLANC

ORTSWEIN - 75 CL

TROCKEN

Der Exotische

Intensiv fruchtiger Sauvignon Blanc mit Aromen von Stachelbeere und Litschi, die dem Wein einen Hauch Exotik geben. Dank seiner ausgeprägten mineralischen Note und seiner leichten Würzigkeit ist er ein herrlicher Begleiter der fernöstlicher Küche.

| | |
|------------------|--|
| GESCHMACK | trocken |
| WEINART | weiß |
| BODEN | kalkreicher toniger Schiefer |
| TRINKEMPFEHLUNG | 2023-2027 |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Suppen & Vorspeisen, Salate, Spargel, Huhn |
| TRINKTEMPERATUR | 11-14°C |
| AUSZEICHNUNGEN | Grand Prix du vin Suisse 2021 |

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