



JÜR
G
O B R E C H T



2018

PINOT NOIR - MAGNUM

KLASSIKWEIN - 150 CL
TROCKEN

Der Unkomplizierte - klassischer, eleganter Bündner Pinot Noir aus erlesenen Pinot Noir Trauben gekeltert. Reife Erdbeeren, Johannisbeeren, feingliedrig mit samtigen Tanninen und geschmeidigem Körper. Ein Wein, der viel Genussfreude bietet.

| | |
|------------------|---|
| GESCHMACK | trocken |
| WEINART | rot |
| BODEN | Bündner Schiefer |
| TRINKEMPFEHLUNG | 2022-2027 |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Alltagsküche, helles Fleisch, Käse- und Fleischplatte, Raclette |
| TRINKTEMPERATUR | 13 -14 °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