



J Ü R G
O B R E C H T

2022

JENINSER PINOT NOIR

ORTSWEIN - 75 CL

TROCKEN



Der Filigrane

Dieser Pinot Noir besticht mit seinem Duft nach schön gereiften Waldbeeren. Am Gaumen elegant mit seidigen Tanninen und langanhaltendem Abgang. Die gut eingebundene Röstaromatik macht ihn zu einem eleganten Repräsentant des Pinot Noirs.

GESCHMACK	trocken
WEINART	rot
BODEN	Tonschiefer
TRINKEMPFEHLUNG	2023-2030
SPEISEEMPFEHLUNG	Gekochte Morcheln, Geschnetzelttes mit Rösti.
TRINKTEMPERATUR	14-16°C

In unserem Familienweingut erzeugen wir rund um Jenins charaktvolle 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