



J Ü R G  
O B R E C H T

## MARC

TRESTERBRAND - 50 CL

### Der Goldene

Vollmundig begeisternd. Aus Pinot Noir Trester gebrannt und für 10 - 12 Jahre im Fass gereift. Goldener Bernsteinton, in der Nase komplexe, reife Fruchtaromen, Gewürz- und dezente Röstnoten. Warm, samtig und ausgewogen mit einem langen, reiffruchtig-würzigen Abgang.



### SPEISEEMPFEHLUNG

Pur zu Espresso, Schokolade oder zu einer Zigarre.

### TRINKTEMPERATUR

14-18°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