JÜRG
OBRECHT

CUVÉE BLANC ALKOHOLFREI

KLASSIKWEIN - 50CL
LIEBLICH

Unser weisser, alkoholfreier Cuvée verbindet die Frische und Leichtigkeit des Riesling-Silvaners mit der aromatischen Kraft des Sauvignon Blanc. In der Nase entfalten sich feine Muskatnoten, Honigmelone und ein Hauch Exotik von Stachelbeere und Litschi. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, lebendig und fruchtbetont, zugleich elegant mineralisch. Die Reifung des Sauvignon Blanc im Eichenfass verleiht dem Wein eine klare Struktur und feine Würze, die sich auch in der Aromatik wiedererkennen lässt und ihm zusätzliche Tiefe gibt.

GESCHMACK	lieblich
WEINART	weiß
BODEN	Bündner Herrschaft
TRINKEMPFEHLUNG	2025 - 2027
SPEISEEMPFEHLUNG	Vorspeisen, Kürbis, Fondue & Raclette, Spargeln, Huhn, Fisch
TRINKTEMPERATUR	8°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