JÜRG
OBRECHT

2023

PINOT NOIR

KLASSIKWEIN - 50 CL
TROCKEN



Der Klassiker
Mit dem klassischen Pinot Noir erleben Sie einen Wein mit viel Eleganz und Finesse. Die Aromen erinnern an dunkelrote Beeren und reife Kirschen mit geschmeidigen Tanninen. Wegen seiner feinen Gaumenstruktur bietet er schon in den ersten Jahren viel Trinkgenuss.

GESCHMACK	trocken
WEINART	rot
BODEN	Bündner Schiefer
TRINKEMPFEHLUNG	2023-2028
SPEISEEMPFEHLUNG	Alltagsküche, helles Fleisch, Käse- und Fleischplatte, Racclette
TRINKTEMPERATUR	12 -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