



AOC Graubünden

Obrecht Completer Solera

CHF 0.00

 75cl
 14%
 Graubünden
 Completer
AN 9328722

Degustationsnotiz

Feine Aromen von Orangenblüten und reifen Äpfeln in der Nase stehen im Kontrast mit einer saftigen Säure und nussigen Gerbstoffen am Gaumen.

Herstellung

Die Obrecht Tonkugel-Solera beginnt mit dem Jahrgang 2018. Erst im Jahr 2024 wird eine erste Teilmenge abgefüllt. Es handelt sich bereits um ein Gemisch der Jahrgänge 2018 bis 2022. Die Hauptmenge bleibt in der Tonkugel zurück und wird zu gegebener Zeit mit dem jüngsten Completer-Jahrgangs aus den Barriques aufgefüllt.

Trinkreife

Jahrgang + 30 Jahre

Geniessen zu

Capuns, hellem Fleisch oder würzigen Eintöpfen

Spezielles

Das Solera-Prinzip ist eine Methode zur Reifung und Mischung von Weinen, die harmonische Kontinuität und Komplexität im Geschmack über einen langen Zeitraum mit sich bringt. Dabei wird kontinuierlich ein Teil des Inhalts aus den ältesten Tonkugeln (Solera) entnommen und durch eine gleiche Menge jüngerer Weine ersetzt.



Obrecht Completer Solera

Produzent

Seit 1998 gehen Christian und Francisca Obrecht gemeinsam den gleichen Weg. Was in einer Studentenwohngemeinschaft als Freundschaft begann ist zu einem rhythmischen Ganzen gewachsen. Die beiden wirtschaften in der fünften Generation in der Sonne Jenins. Am Licht kitzelt Francisca das Beste aus den Reben, im Keller entlockt Christian den Säften das Verborgene. So ergänzen Sie sich wie Tag und Nacht, ein stetiger Kreis indem Neues und Altbewährtes stets überraschend kombiniert wird. Schon als kleiner Bub wusste Christian Obrecht, dass er dereinst das Weingut seiner Eltern weiterführen wollte. Entsprechend sorgfältig bereitete er sich darauf vor. Er absolvierte die Winzerlehre, bereiste ferne Weinländer und schloss seine Lehr- und Wanderjahre mit dem Studium zum Önologen FH an der Fachhochschule in Wädenswil ab. Bereits während der Ausbildung übernahm er die Verantwortung im heimischen Keller und begann – im besten Weinvernehmen mit seinen Eltern – nach seinen eigenen Vorstellungen zu vinifizieren. In Wädenswil kreuzte sich sein Weg mit jenem seiner zukünftigen Frau Francisca, einer in Gran Canaria aufgewachsenen Luzernerin. Als gelernte Landwirtin studierte sie am Zürichsee Biotechnologie. Nach Abschluss des Studiums wandte sie sich allmählich von ihrem Beruf ab, um mehr Zeit für Weinberg, Büro und Keller in Jenins zu gewinnen. 2006 konnte das junge Paar das Weingut zur Sonne von Christian (IV.) und Elsbeth Obrecht übernehmen. Christian und Francisca Obrecht bilden ein patentees, kreatives Winzerpaar. Die fundierte Ausbildung schenkt ihnen die Sicherheit, im Rebberg wie im Keller auch einmal das Risiko oder das Unkonventionelle zu suchen. Christian gibt sich nicht vorschnell mit dem Bewährten zufrieden. «Das wäre schade, wenn der Kopf voll neuer Ideen steckt», meint er. Francisca begleitet ihn dabei kritisch und aufmunternd, manchmal auch etwas ungeduldig. Sie besitzt das Geschick, «einen Charakter zu erkennen und zu stärken» – beim Wein wie im familiären Umfeld. Beide sind jetzt in einem Alter, in dem sich Intuition und Erfahrung fruchtbar ergänzen.

Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.

Subregion

Die Weinberge von Jenins liegen um das Dorf verteilt auf flachen Lagen der Moräneschuttkegeln des Falknis. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Ein Highlight der Bündner Weinkultur findet sich mit dem Restaurant Alter Torkel in Jenins. Dort kann die Mehrheit aller Bündner Weine in gediegener Atmosphäre und bei feiner Kost genossen werden.