VON SALIS



AOC Graubünden

Obrecht Brut Rosé

CHF 37.00

75cl
12.5%
Schaumweine Graubünden
Pinot Noir, Meunier
Falstaff: 94
Robert Parker: 91
AN 9238700

Degustationsnotiz
Der BRUT erfreut das Auge mit seiner zarten Farbe und entzückt den Gaumen mit seiner filligranen Struktur und der typischen feinen Frucht.

Herstellung
Basis für diesen eleganten Schaumwein sind beste Pinot Noir Trauben. Diese werden rund 14 Tage vor der Haupternte gelesen und direkt gepresst. Der lachsrosa Saft wird wie in der Champagne nach traditionellen Verfahren in der Flasche vergoren.

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Geniessen zu
Sonntags zum Brunch, vor dem Konzert, Mitternachts, zum Jubiläum oder wie Napoleon, Nach dem Sieg verdienst du ihn, nach der Niederlage brauchst du ihn.

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.

VON SALIS, Industriestrasse 18, CH-7304 Maienfeld
T +41 81 300 60 60, info@vonsalis-wein.ch, https://www.vonsalis-wein.ch/