



AOC Graubünden

Obrecht Brut Nature Blanc 2023

CHF 49.50

- 75cl
- 12%
- Schaumweine Graubünden
- Chardonnay
- Falstaff: 93
- AN** 9247723

Degustationsnotiz

edles, zurückhaltendes Bouquet nach Brioche, Grany Smith Äpfeln, Aprikosen und weissen Blüten. Am Gaumen zeigt sich eine feinperlige Mousse, kraftvoll und tiefgründig, ein sehr schöner Spannungsbogen vom Anfang bis zum explosiven, knackigen Finale.

Herstellung

Vergärung des Grundweins im Barrique, Ausbau und Reifung für 20 Monate auf der Feinhefe in der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet.

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.