



AOC Graubünden

# Obrecht Pinot Noir Trocla Nera 2024

## CHF 33.00

75cl  
 13.3%  
 Graubünden  
 Pinot Noir  
**AN** 9206724

### Degustationsnotiz

Dem Glas entströmen Noten nach Himbeeren, Kirschen und warmer Eiche; am Gaumen gut strukturiert, elegant fließend und mit fleischigem Extrakt und würzigen Komponenten ausgestattet.

### Herstellung

Trocla Nera heisst auf romanisch schwarze Traube. Ausbau in gebrauchten Barriques für 12 Monate.

### Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

### Geniessen zu

Fleischgerichten vom Kalb, Rind, Lamm, Bündner Spezialitäten und gereiftem Käse.

### 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 patentes, 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.



## Obrecht Pinot Noir Trocla Nera 2024

### Region

Die Bündner Herrschaft ist das Herzstück des Schweizer Weinbaus im Kanton Graubünden – vier Gemeinden im Churer Rheintal, die zusammen für den besten Ruf einer ganzen Region sorgen: Fläsch, Maienfeld, Malans und Jenins. Die Lage im Talkessel, geschützt von den Bergen und regelmässig verwöhnt vom warmen Südwind, dem Föhn, schafft ein Kleinklima, wie man es sonst kaum in den Alpen findet. Auf kantonsweit rund 421 Hektar Rebfläche (Stand 2023) wachsen über 40 Rebsorten. Das Herz dieser Fläche schlägt in der Herrschaft: Auf den sonnenverwöhnten Terrassen zwischen Fläsch und Jenins konzentriert sich der grösste Teil der roten Reben des Kantons, allen voran der Pinot Noir – traditionell wird für die Herrschaft ein Rotweinanteil von rund 80 Prozent genannt, deutlich mehr als im kantonalen Schnitt. Bei den weissen Sorten dominiert mengenmässig der Riesling-Silvaner, die grösste Berühmtheit geniesst aber der Completer: eine autochthone Rarität, die in der Region nie ganz verschwunden ist und heute eine kleine Renaissance erlebt. Wegen dieser burgundischen Rebsorten, der kalkreichen Schieferböden und der konstant hohen Weinqualität wird die Bündner Herrschaft seit Jahrzehnten als das „Burgund der Schweiz“ gerühmt.

Die Geschichte des Bündner Weinbaus reicht weit zurück: Der älteste schriftliche Beleg datiert auf das Jahr 765, als Bischof Tello von Chur dem Kloster Disentis einen Rebberg vermachte. Der Pinot Noir selbst kam der Überlieferung nach erst um 1630 in die Region – mitgebracht von jungen Bündner Söldnern, die zuvor im Burgund gedient hatten. Was als Import begann, ist heute das unverwechselbare Markenzeichen der ganzen Herrschaft.

Mittendrin liegt Maienfeld, wo von Salis seit 2025 seine neue Vinothek betreibt. Rund 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans sowie den benachbarten Weinbaugemeinden Zizers und Trimmis beliefern das Unternehmen; ergänzt wird das Sortiment durch rund zwei Hektar eigene Reben mitten in der Bündner Herrschaft.

### Subregion

Jenins liegt auf den Moräneschuttkegeln des Falknis, verteilt um das Dorf herum – eine Lage, die den Reben viel Sonne und gut durchlässige, kalkreiche Böden beschert. Der Überlieferung nach war es der Duc de Rohan, ein französischer Heerführer, der um 1630 den Pinot Noir in die Bündner Herrschaft brachte; ein Denkmal für ihn steht bis heute am Dorfausgang Richtung Maienfeld.

Kulturelles Herzstück der Region ist der Alte Torkel mitten im Jeninser Rebenmeer – das offizielle „Haus des Bündner Weins“ der Organisation Graubünden Wein, wo sich auf der Terrasse mit Blick in die Berge nahezu alle Weine der Herrschaft verkosten lassen.

Auch weinbaulich sorgt Jenins gerade für Schlagzeilen: 2026 gewann Georg Schlegel vom Weingut zur alten Post am Mondial des Pinots zum dritten Mal den begehrten Grand-Maestro-Titel – als erster Betrieb überhaupt in der Geschichte des Wettbewerbs. Neben Schlegel zählen Obrecht, Sprecher von Bernegg sowie Myriam & Johannes Lampert zu den führenden Jeninser Weingütern bei von Salis.