

# WEINGUT OBRECHT

## Pinot Noir Trocla Nera

### Graubünden AOC Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Weingut Obrecht</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.30% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Pinot Noir-Trauben für den Trocla Nera, (romanisch für schwarze Traube), stammen von alten Rebstöcken bester Lagen. Ausgebaut für zwölf Monaten in gebrauchten Barriques. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von roten und blauen Beeren, etwas Kirschkompott und zart florale Töne, dazu dezentes Vanillin und würzige Röst Noten. Am Gaumen schöne Kraft zeigend, stoffig, mit gutem Druck und dezentem Mokka Touch im Finale.

#### **Empfehlung**

---

Ein wunderbarer Begleiter zu feinen, nicht zu dominanten Fleischspezialitäten aller Art, speziell auch zu Wildgerichten vom Reh, auch toll zu würzigem Alp- und Bergkäse.

#### **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, in dem Neues und Altbewährtes stets überraschend kombiniert wird. Christian 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 Verantwortung im heimischen Keller und begann Schritt für Schritt 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. 2006 konnte das junge Paar das Weingut zur Sonne von Christians Eltern übernehmen. Christian und Francisca Obrecht bilden ein patentees, kreatives Winzerpaar. Die fundierten Ausbildungen schenken ihnen die Sicherheit, im Rebberg wie im Keller auch einmal das Risiko oder das Unkonventionelle zu suchen.

