

# WEINGUT OBRECHT

## Obrecht Brut Nature Blanc AOC

### Méthode Traditionelle Graubünden



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Obrecht</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°
Bewertung:	Parker 92

Die Trauben für diesen Blanc de Blanc aus 100% Chardonnay, stammen aus der Lage "Schatz". Der Grundwein wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut, degorgiert nach rund 20 Monaten Hefelager auf der Flasche. In der Nase zeigen sich Aromen von saftig-reifen Zitrusfrüchten, Aprikosen-Tarte und süsse Kernobst Töne, unterlegt mit zart-würzigen Noten von Hefegebäck, Nuss Schalen und feinem Eichen Touch. Am Gaumen vollmundig und vinös, mit wiederum zart cremiger Hefe Struktur, dabei zupackend, schöne Frische zeigend und fein-herber Würze im Finale.

#### **Empfehlung**

---

Ein wunderbarer Schaumwein zum Apéro, der auch toll kleine Leckereien begleitet, etwa Gurken-Feta Salat mit rosa Pfeffer und Dill, zu Saiblings Tatar mit Limettenabrieb, oder zu knusprig-würzigem Schweinebauch mit Granny-Smith Relish.

#### **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 patentes, kreatives Winzerpaar. Die fundierten Ausbildungen schenken ihnen die Sicherheit, im Rebberg wie im Keller auch einmal das Risiko oder das Unkonventionelle zu suchen.