

# WEINGUT OBRECHT

## Chardonnay

### Graubünden AOC



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Obrecht</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Anbaumethode:	Biodynamisch kultiviert
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°
Bewertung:	Parker 94

Die Biodynamisch kultivierten Trauben werden im grossen, aus dem Jahre 1862 stammenden Holzfass mit kurzer Maische-Standzeit spontan vergoren. Anschliessend reift der Chardonnay für 12 Monate in gebrauchten Barriques. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftigen Birnen, Pfirsich und etwas Aprikose, dazu feine Zitrusblüten Töne, würzig unterlegt von dezenter Reduktion und mineralischen "Flintstone" Noten. Am Gaumen zeigt er sich mit saftiger Frucht, guter Frische und einer leichten, zart salzigen Gerbstoff Struktur.

#### **Empfehlung**

---

Schöner Begleiter zu verschiedensten Fischgerichten, aber auch zu würziger Bouillabaisse oder einem schlotzigen Weissweinsrisotto mit Scampi. Wunderbar auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

#### **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.