



AOC Graubünden

Riesling-Silvaner 2023 Jürg Obrecht

CHF 19.50

 75cl
 11.5%
 Graubünden
 Riesling-Silvaner
AN 11017523

Vinifikation

Stahltank

Degustationsnotiz Nase

Intensives fruchtiges Bouquet und der für Riesling – Sylvaner typischen Muskatnote. Er besticht durch seine Frische und Spritzigkeit.

Degustationsnotiz Gaumen

Etwas Kohlensäure, leicht und bekömmlich, gute Säure, feines herbes Finale.

Passt zu

Idealer Apérowein, er passt aber auch zu einer Käseplatte oder Fischgerichten.

Trinkreife

Jahrgang + 2 Jahre

Produzent

Weinbau und Weinbereitung werden in der Familie von Jürg Obrecht schon seit Generationen betrieben. Mit viel Enthusiasmus sowie neuen Ideen wird die Tradition der bekannten Jürg Obrecht Weine weitergeführt. Das Weingut verfügt über ein breites Lagenspektrum in den besten Jeninser Rebbergen, woraus lagenspezifisch Crus vinifiziert werden. Eine Besonderheit ist der Rheinriesling aus der Lage Schatz.

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.



Riesling-Silvaner 2023 Jürg Obrecht

Subregion

Die Weinberge von Jenins liegen um das Dorf verteilt auf flachen Lagen der Moräneschuttkegeln des Falknis. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Ein Highlight der Bündner Weinkultur findet sich mit dem Restaurant Alter Torkel in Jenins. Dort kann die Mehrheit aller Bündner Weine in gediegener Atmosphäre und bei feiner Kost genossen werden.