

Brut 2014

Obrecht Schweiz Graubünden



www.cavegevin.ch



Weinbeschrieb

Anmutend, kerniger Brut Genuss

Köstliche Stille- mondänes Prickeln. Seit 2009 leitet dieser Gedanke die Wandlung von knackig leichten Blanc de Noir zum Brut Schaumwein.

Im Verborgenen der Flasche wandelt sich nach traditionell köstlichem Rezept Wein zu einem Schaumwein um, den wir als - freudig, übermütigen Genuss mit typischer Frucht und Farbe bezeichnen würden.

Der Brut erfreut das Auge mit seiner zarten Farbe und entzückt den Gaumen mit seiner filigranen Struktur und der typischen feinen Frucht.

Ein edler Tischbegleiter zum Sonntags Brunch, zur Mitternacht als Knaller der Party!
Wir halten es hier mit Napoleon: « Nach dem Sieg verdienst du ihn, nach der Niederlage brauchst du ihn!»

Bei und erhältlich für Fr. 34.00.-inkl.MwSt.

Traubensorten/Vinifikation



100 % Pinot Noir

Basis für diesen eleganten Schaumwein sind beste Pinot Noir Trauben. Diese werden rund 14 Tage vor der Haupternte gelesen und direkt gepresst. Der lachsrosa Saft wird wie in der Champagne nach traditionellen Verfahren in der Flasche vergoren.

Gebiet



Seit 1998 gehen Christian und Francisca Obrecht gemeinsam den gleichen Weg. Die beiden wirtschaften in der fünften Generation in der Sonne Jenins. Sie haben es geschafft mit dem rauen Klima der Bündner Herrschaften zu harmonieren und kreieren wunderschöne Weine

