

# Riesling Sylvaner Schiefer 2020

Obrecht Schweiz Graubünden



www.cavegevin.ch



## Weinbeschrieb

Schiefer ist seit eh - Fruchtbarkeit, Mineralität, Saftigkeit.

Das Weingut zur Sonne hat sich durch ihr Wissen um die Beschaffenheit ihrer Böden und den darin enthaltenen Schiefer inspirieren lassen. Der Riesling Sylvaner wird biodynamisch gekeltert, spontan in Holzbütten vergoren und danach in Tonkugeln gereift.

Dieser Wein begeistert mit frecher Frucht, saftiger Frische und feiner Mineralität. Seine Leichtigkeit verblüfft und schreit gerade zu nach einem weiteren Schluck.



100 % Riesling Sylvaner

## Traubensorten/Vinifikation

Was bedeutet «mineralische» beim Wein? In allen Böden in jedem Land finden sich bei graben verschiedene Mineralien. Da wären je nach Ort; Kalk, Granit, Schiefer, Marmor und Vulkangestein.

Je trockener das Weinjahr ist, umso tiefer reichen die Wurzel der Reben und die Intensität der mineralischen Aromen nehmen zu. Einige Aromen mag man im Wein natürlich lieber als andere. Diese lassen sich, wie hier bei diesem Produkt, durch gezielte Lagerung in den Vordergrund bringe. Die Aromen reichen von Kreide, Erde, Kräuter bis hin zu Aromen die sich im Umfeld der Reben befinden.

## 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

