

Obrecht + Möhr-Niggli + Marugg

Graubünden AOC

Par Qombucha



Détails de l'offre



OBRECHT

Francisca und Christian Obrecht aus Jenins sind kreativ und knüpfen mit Innovation an eine über 160-jährige Familiengeschichte an. Nicht immer ganz konventionell, gehen sie auch mal Risiken ein, um an der Spitze zu bleiben. Ihre Reben bewirtschaften sie biodynamisch.

TROCLA NERA 2019

Menge: 2 Flaschen

Appellation: AOC Graubünden

Bodenbeschaffenheit: Mittelschwer, Kalkboden mit Schieferanteil

Anbau: Biodynamisch

Weinbereitung: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique (25% neue Fässer)

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Servicetemperatur: 16°C

Alkoholgehalt: 13.3% vol

Verschluss: Naturkork

Inhalt: 75cl

Verpackung: Karton

Passt zu: Reifem Brillat-Savarin, Hirschcarpaccio

Degustationsnotiz: Auch der 2019er ist ein äusserst reiner und sonnenverwöhnter Pinot noir, der in der Nase herrliche Eindrücke von strahlenden roten Früchten offenbart, ergänzt durch die für die Rebsorte typischen Noten von Speck und Rauch. Der Gaumen zeigt eine dichte Frucht. Der noch junge Wein sollte vor dem Genuss etwas atmen.

Obrecht + Möhr-Niggli + Marugg

Graubünden AOC

Par Qombucha



Détails de l'offre



MARUGG

Bei der Familie Marugg aus Fläsch ist Weinbau Familiensache. Zusammen mit seiner Frau Daniela und den Eltern, legt Jürg das Augenmerk auf authentische und bodenständige Weine. Zum Weingut gehört der 1691 erbaute und somit älteste Torkel des Dorfes, das vor ein paar Jahren mit dem Wakkerpreis ausgezeichnet wurde.

PINOT NOIR SELECTION 2019

Menge: 2 Flaschen

Appellation: AOC Graubünden

Bodenbeschaffenheit: Tiefgründig, leicht lehmig

Anbau: Traditionell

Weinbereitung: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique und Fässern à 500L (ohne Neuholz)

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Servicetemperatur: 16°C

Alkoholgehalt: 13% vol

Verschluss: Naturkork

Inhalt: 75cl

Verpackung: Karton

Passt zu: Kalbspaillard mit wilden Pilzen, Rotwein-Risotto

Degustationsnotiz: Der Pinot noir zeichnet sich durch ein schön ausgeprägtes Bukett aus, das Nuancen von dunklen Früchten, Unterholz und wilden Kräutern entfaltet. Ein Wein von grossartiger Dichte mit einem gut strukturierten Gaumen, untermalt von fruchtigen Noten und einem ausgewogenen Ausbau im Holzfass.

Obrecht + Möhr-Niggli + Marugg

Graubünden AOC

Par Qombucha



Détails de l'offre



MÖHR-NIGGLI

Das Weingut von Sina und Matthias Möhr-Niggli liegt in Maienfeld, der grössten Weinbaugemeinde des Kantons. Die beiden haben sich durch den Wein kennengelernt und versuchen gemeinsam, Traditionelles mit modernen Methoden zu verbinden. Die Trauben der einzelnen Lagen keltern sie separat ein.

PINOT NOIR 2020

Menge: 2 Flaschen

Appellation: AOC Graubünden

Bodenbeschaffenheit: Steinige, schiefer- und kalkreiche Böden

Anbau: Traditionell

Weinbereitung: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique (ohne Neuholz)

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Servicetemperatur: 16°C

Alkoholgehalt: 13% vol

Verschluss: Diam

Inhalt: 75cl

Verpackung: Karton

Passt zu: Hasenpfeffer mit Bergkräutern, Tafelspitz vom Rind mit Schalotten-Sauce

Degustationsnotiz: Ein äusserst grosszügiger 2020er, der dank winziger Erträge ausgeprägte Noten von sehr reifen kleinen roten Früchten entwickeln konnte, allen voran Himbeeren und Walderdbeeren, abgerundet von schönen Veilchenakzenten. Ein frischer und eleganter Wein!