

**WEINGUT OBRECHT**  
**Pinot Noir Monolith**  
**Graubünden AOC Graubünden**



Jahrgang: 2021  
Inhalt: 300 cl  
Produzent: **Weingut Obrecht**  
Traubensorten: Pinot Noir  
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.  
Ausschenktemperatur: 16-18°

Selektion von Trauben der ältesten Rebstöcke mit sehr geringem Ertrag, separat gelesen und vinifiziert, anschliessend ausgebaut in ausgesuchten Barriques. Wunderbares Bukett mit Aromen von (getrockneten) roten Kirschen, Pflaumen und roten Beeren, fein umrahmt mit dezenter, zart-würziger Edelholz Note. Vielschichtiger, frischer Gaumen, dicht, elegant, mit präsender aber gut eingebundener Gerbstoff Struktur und schöner Länge.

***Empfehlung***

---

Edler Begleiter zu verschiedenen Bündner Spezialitäten, etwa Pizzoccheri neri oder Plain in Pigna, jedoch vor allem auch zu dunklem Fleisch und verschiedenen Wildgerichten.