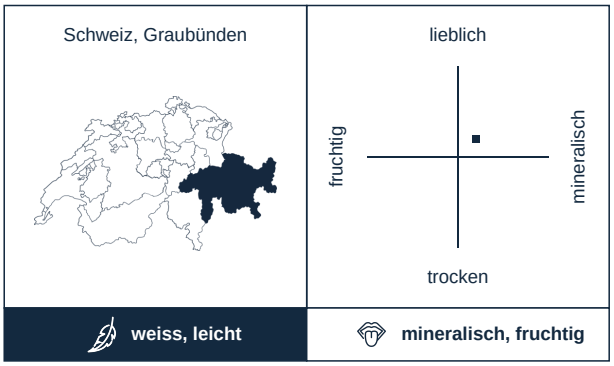
CHARDONNAY AOC AOC

WEINGUT OBRECHT | 2023



Es ist eine grosse Kunst, die Primärfrucht, die sortentypischen Aromen, mit den Ausbaunoten derart zu vermählen, dass sie einen vielschichtigeren, komplexeren und komplementären Sinneseindruck hinterlassen. Dieses Kunststück ist Francisca und Christian Obrecht natürlich auch bei diesem Chardonnay gelungen: Das klassische Bouquet in der Nase - ans kühle, mineralische Chablis erinnernd - lässt vieles erwarten. Die gradlinige, frisch-fruchtige Struktur überrascht und die feine Textur überzeugt. Wir sind gefesselt.



Chardonnay

Genussreife: 2 - 5 Jahre

Auf die Spontangärung im Holzbottich aus dem Jahr 1862 folgt die zwölfmonatige Reife in gebrauchten Barriques.

Brioche, Mandel, Orange, Vanille, Schiefer

Gemüseterrine, Spaghetti alle Vongole, Bergkäse/Alpkäse, Zander, Meeresfrüchte, Kalbsschnitzel an Rahmsauce

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873