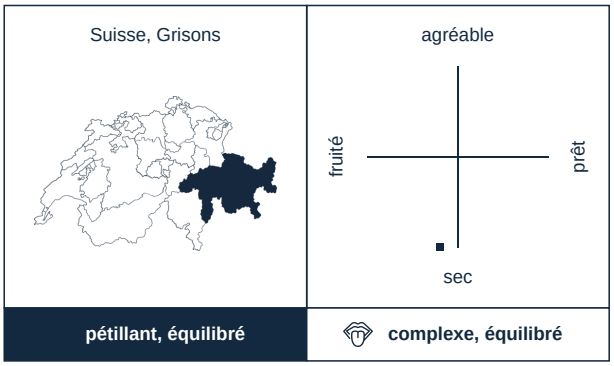
BRUT NATURE BLANC AOC AOC

WEINGUT OBRECHT | 2021



En 2018, le rêve est devenu réalité : des raisins de Chardonnay récoltés tôt dans la parcelle "Schatzont rejoint la cave. Il était clair que le moment était venu de créer un vin effervescent élégant. Le jus de Chardonnay délicat a fermenté en barrique, avant dentamer une fermentation et un vieillissement de 20 mois en bouteille. Aucun dosage na été ajouté. Ces nombreuses étapes développent finalement de fines notes de brioche et de Granny Smith, captivant avec finesse et une tension vive. Les Obrecht recommandent de savourer ce vin lors de moments tels que le brunch du dimanche, avant un concert, à minuit ou lors dun anniversaire.



Chardonnay

Maturité optimale: 1 - 4 Années

Fermentation en barrique, suivie dune fermentation en bouteille et dun vieillissement de 20 mois en bouteille.

pomme verte (Granny Smith), brioche, abricot

sushi, cuisine au wok, perche, truite, mets aux lentilles, huîtres

Température de dégustation: 4 jusqu'à 7 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873