

OBRECHT BLANC DE NOIR SCHIEFER 2025 GRAUBÜNDEN AOC BIO 12.5° 75CL

75cl

Marke
Obrecht

Herkunft Land
Schweiz

Herkunft Region
Graubünden

Jahrgang
2025

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Weiss

Rebsorte
Pinot Noir

Herstellungsprozess
Biodynamisch kultivierte Pinot-Noir-Trauben werden direkt gepresst. Spontane Saftgärung im Inox-Tank, anschliessend 6 Monate Reifung in 250-Liter-Tonamphore und Barriques. Unfiltrierte Abfüllung im März 2026.

Verpackung
Karton

Trinktemperatur
10 °C - 14 °C

Trinkreife bis
2040

Allergene
Enthält Sulfite

28.00

(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.2kg
Länge	80mm
Breite	80mm
Höhe	295mm