Martel.
Wein geniessen.

Monolith Pinot Noir 2024

Graubünden AOC, bio
Obrecht



- Pinot Noir
- 2024
- Bündner Herrschaft
- Jenins
- Geflügel, Wild
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- bio-dynamisch
- 13.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Obrecht

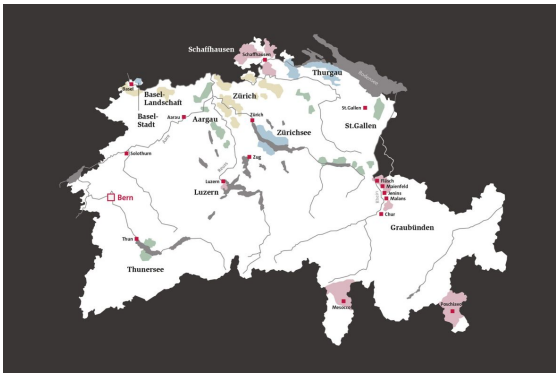
Zum Wein

Francisca und Christian Obrecht verstehen den Pinot Noir Monolith als eine Verschmelzung von Natur und kreativem Handwerk. Die Trauben vergären spontan, danach reift der Wein ein Jahr im Barrique und wird unfiltriert abgefüllt. Der Monolith des aktuellen Jahrgangs fasziniert durch Komplexität und kraftvolle Aromen. Dieser betörend feine Pinot Noir besticht durch fein nuancierte Aromen und mit Power. Einzigartig. Ein Monument.

© Martel AG St.Gallen

Schweiz / Bündner Herrschaft / Jenins

Winzerportrait Obrecht





Francisca & Christian Obrecht, Besitzer

Weingut

	7 ha
	Besitz: Francisca & Christian Obrecht Gutsleitung: Francisca & Christian Obrecht Weinbereitung: Francisca & Christian Obrecht
	Weiss: Riesling x Silvaner, Chardonnay, Completer Rot: Pinot Noir, Pinot Meunier, Merlot

Anbau

	biodynamisch

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Das Weingut Obrecht steht für Innovationskraft im Einklang mit der Natur. Francisca und Christian Obrecht haben den Betrieb über Jahrzehnte konsequent weiterentwickelt. Für uns gehört Obrecht zu den spannendsten Qualitätsadressen der Bündner Herrschaft. Besonders im Bereich Schaumwein und Completer setzt das Weingut Massstäbe.

Einzigartig

Obrecht zählt zu den bedeutenden Completer-Produzenten weltweit und vinifiziert einen der renommiertesten Schaumweine der Schweiz. Der Betrieb arbeitet seit 2017 nach biodynamischen Methoden. Mit dem 2022 fertiggestellten Neubau wurde die Infrastruktur konsequent auf Schonung des Traubenguts und präzise Vinifikation ausgerichtet. Der gezielte Einsatz grosser Tonkugeln für Weissweine sowie das Solera-System unterstreichen die Innovationskraft. Die Weine verlangen Aufmerksamkeit und Verständnis für Säure und Struktur.

Überblick

2006 übernahmen Francisca und Christian Obrecht den Familienbetrieb in fünfter Generation. Bewirtschaftet werden rund 7 ha Rebland in Jenins und Malans. Pinot Noir und Chardonnay bilden den Schwerpunkt. Die Arbeit im Rebberg ist auf Biodiversität, Bodenleben und ausgewogene Erträge ausgerichtet. Im Keller wird mit Spontangärung, zurückhaltendem Holzeinsatz und minimaler Intervention gearbeitet. Das Ziel ist ein klarer, spannungsvoller Stil mit hoher Präzision.

Emotionen

Wir fühlen uns diesem Weingut eng verbunden. Seit vielen Jahren begleiten wir seine Entwicklung. Das Zusammenspiel von Francisca und Christian wirkt durchdacht und selbstverständlich. 2025 durften wir mit dem gesamten Martel-Team vor Ort sein. Diese Nähe schätzen wir sehr.

«Biodyamische Präzision mit visionärer Haltung.»

— Martel über Obrecht

© Martel AG St.Gallen

Impressionen









© Martel AG St.Gallen