

**WIELAND**  
Beste Auslese  
seit 1837



## 2022 Trocla Nera

Francisca & Chr. Obrecht Graubünden AOC

<b>Herkunft</b>	Schweiz, Graubünden
<b>Produzent</b>	Obrecht Francisca und Christian, zu Sonne
<b>Ausbau</b>	12 Monate im Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° C
<b>Trinkreif</b>	3-10 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Blauburgunder/Pinot noir
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	1100812

### Degustationsnotizen

Beeriges Bouquet, stark geprägt von reifen Beeren und Früchten, dazu feine Gewürz- und Holznoten, sowie Vanille. Im Gaumen sehr elegant, kraftvoll und mit in einer belebenden Säure.

### Empfehlungen

Bündner Spezialitäten, gereifter Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

### Bemerkungen

Trocla Nera heisst auf romanisch schwarze Traube und ist ein unverkennbares Abbild der Landschaft und des Bodens.