

Aromatik, seidene
feiner Abgang.
trinken –2025

CHARDONNAY

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich

Leichtes, feinfruchtiges Bouquet,
Birnensüßholz, geröstete
Weizenkörner. Ausge-
prägt dichter, frischer
Gaumen, feine Frucht,
hohe Säure, vielfäl-
tige Aromatik, langer,
eleganter Abgang. Kann
noch zulegen.

trinken –2019–2036

CABERNET DE NOIR

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich

Leichtes Bouquet,
gekochte Äpfel,
Brombeeren, mittelkräftiger
Gaumen, gute Frucht,
hohe Säure, duftige
Aromatik, mittlerer
Abgang.

trinken –2025

NOBLER BLAUER

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich

Leichtes, frisches,
duftiges Bouquet,
grüne Kräuter,
duftiger, mittel-
kräftiger Gaumen, gute
Frucht, gut eingebun-
dene Säure, fein cremige
Aromatik, kräftige Aro-
matik, langer Abgang.

trinken –2027

NOBLER ROSÉ

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich

Leichtes Bou-
quet, reife Kirschen,
Brombeeren, frisch

geröstete Haselnüsse.
Leichter, frischer
Gaumen, zarte Frucht,
feine Säure, leichte
Aromatik, süßler
Abgang.

trinken –2022

2016 PINOT NOIR

CLASSIC

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich
Fr. 15.–

Florales, seidenes,
zartes Bouquet, rote
Beeren, Kirschen,
fein Holz. Leichter,
schlanker, feingliedri-
ger Gaumen, zarte
Frucht, seidene Struk-
tur, süsse Aromatik,
feiner Abgang. Ein
schöner Tischwein.

trinken –2028

2016 NOBLER BLAUER

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich

100 % Pinot noir
Fr. 18.–,
Magnum Fr. 38.–,
Doppelmagnum Fr. 83.–
Seidenes, mittelkräf-
tiges, fruchtiges Bouquet,
Himbeeren, Kirschen,
fein Caramel, Nougat,
Thymian. Fein cremiger,
ausgewogener Gaumen,
süsse Frucht, feines
Tannin, kräftige, süsse
Aromatik, langer, voller
Abgang.

trinken –2034

2015 TÊTE DE PINOT

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich

100 % Pinot noir
Fr. 25.–,
Magnum Fr. 52.–
Dichtes, elegantes,
seidenes Bouquet,
Himbeeren, Erdbeer-
gelee, Minze, Schiefer.
Dichtverwobener, viel-
schichtiger Gaumen
mit dichter, feiner Frucht,
feines Tannin, seidene
Struktur, vielfältige
Aromatik, sehr langer,

feiner Abgang mit vielen
Rückaromen.

trinken –2038

2016 DER BESONDERE

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich

60 % Gamaret,
40 % Pinot noir
Fr. 18.–
Würziges, pfeffe-
riges, herbes Bouquet,
Brombeeren, Cassis,
Kirschen, Schiefer,
Rauch. Herber, kräftiger
Gaumen, gute Frucht,
breite Struktur, feinsan-
diges Tannin, würzige
Aromatik, herber
Abgang.

trinken –2032

2015 CABERNET /

PINOT NOIR

Nadine Saxer,
Neftenbach, Zürich

70 % Cabernet Dorsa,
30 % Pinot noir
Fr. 26.–
Würziges, samtene-
s, fein opulentes Bou-
quet, Amarenakirschen,
Vanille, fein Caramel.
Fruchtiger, samtener
Gaumen, süsse Frucht,
feinsandiges Tannin,
mollige Struktur,
kräftige Aromatik,
langer, voller Abgang.

trinken –2035

Erhältlich bei:
Weingut Nadine Saxer
Bruppachstrasse 2
8413 Neftenbach
Fon 052 315 32 00
www.nadinesaxer.ch

Fischer Weine Sursee
Bahnhofplatz 7
6210 Sursee
Fon 041 925 11 90
www.fischer-weine.ch

Riegger
Langgass
5244 Birrhard
Fon 056 201 41 41
www.riegger.ch

Jeggli Weine
Sonnhaldeweg 1
8107 Buchs ZH
Fon 044 844 37 47
www.jeggli.ch



Die Weine der Obrechts: Schlicht grossartig

Die Weissen und Roten von Francisca und Christian
Obrecht brauchen Geduld, genügend Zeit bis zur Reife.

2017 war ein schwieriges Jahr für die Obrechts. In der
Frostnacht vom 19. auf den 20. April erfroren rund 80 Pro-
zent der jungen Rebentriebe. Doch davon liessen sich
Francisca und Christian Obrecht nicht gleich unterkriegen,
bereits am 10. Mai pflanzten sie in der Jeninser Pfafferüti
Chardonnay- und Completer-Reben. So geht das Winzer-
leben immer weiter, im Rhythmus der Jahreszeiten. Gross-
artig sind die noch jungen Obrecht-Weine: Chardonnay,
Completer und Monolith. ak

2016 CHARDONNAY

Weingut zur Sonne,
Francisca und Christian
Obrecht, Jenins
Pinot noir
Fr. 38.–
Duftiges, frisches, kräftiges,
samtene Bouquet, Erdbeer-
blüten, gelbe Früchte, Lin-
denblüten, Haselnüsse. Aus-
gewogener, dichter, elegan-
ter, vielschichtiger Gaumen,
kräftige, feine Aromatik, fri-
sche, sehr gut eingebundene
Säure, sehr langer, feiner
Abgang mit vielen Rück-
aromen. Kann noch zulegen.

trinken –2036

2015 COMPLETER

Weingut zur Sonne,
Francisca und Christian
Obrecht, Jenins
Fr. 53.–
Würziges, komplexes,
dichtes, cremiges Bouquet,
Mango, Papaya, Kümmel,
Minzeblätter, Vanille. Dichter,
kraftvoller, vielschichtiger
Gaumen mit samtener, cre-
miger Struktur, vielfältige,
dichte Aromatik, gute
Frucht, langer, dichter Ab-
gang. Kann noch zulegen.

trinken –2038

2016 TROCLA NERA

Weingut zur Sonne,
Francisca und Christian
Obrecht, Jenins
Pinot noir
Florales, feingliedriges, fri-
sches Bouquet, Himbeeren,
Himbeerstauden, fein roter
Cassis, grüne Kräuter. Feiner,
duftiger Gaumen mit leich-
ter, süsser Frucht, feines
Tannin, vielfältige Aromatik,
leichter, süsser Abgang.

trinken –2028

2015 TROCLA NERA

Weingut zur Sonne,
Francisca und Christian
Obrecht, Jenins
Pinot noir
Fr. 30.–, Magnum Fr. 65.–
Seidenes, zartes, duftiges
Bouquet, rote Beeren, Kir-
schen, heller Tabak, Nougat.
Feiner, eleganter Gaumen
mit feiner, süsser Frucht,
duftige Aromatik, feines
Tannin, feinerherber Abgang.

trinken –2032

2016 MONOLITH

Weingut zur Sonne,
Francisca und Christian
Obrecht, Jenins
Pinot noir, Fr. 52.–

Komplexes, frisches, elegantes Bouquet, Erdbeergelee, Himbeerkerne, Zedern, kandierte Früchte, Minze, Kräuter. Dichter, vielschichtiger, eleganter, ausgewogener Gaumen, feine Frucht, dichte, vielfältige Aromatik, feines Tannin, klassische, dichte Struktur, sehr langer, frischer Abgang.

19/20 2023–2040

2015 MONOLITH

Weingut zur Sonne,
Francisca und Christian
Obrecht, Jenins

Pinot noir

Dichtes, komplexes, seidenes, frisches Bouquet, Erdbeeren, Himbeerkerne, Zedern, geröstete Mandeln. Dichtverborener, eleganter, feingliedriger Gaumen mit dichter, seidener Struktur, vielfältige, feine Aromatik, sehr langer, feiner, dichter Abgang mit vielen Rückaromen. Kann noch zulegen.

19/20 2022–2040

2010 MONOLITH

Weingut zur Sonne,
Francisca und Christian
Obrecht, Jenins

Pinot noir

Würziges, kräftiges, seidenes Bouquet, Erdbeeren, Tabak, Mocca, Feigen. Ausgewogener, eleganter, voller Gaumen mit dichter, feiner Struktur, vielfältige, süsse Aromatik, feines Tannin, duftiger Abgang.

18/20 trinken –2034

Erhältlich bei:

Christian & Francisca Obrecht
Weingut zur Sonne
Malanserstrasse 2, 7307 Jenins
Fon 081 302 21 45
www.obrecht.ch

Kellerei Wieland
Compognastrasse, 7430 Thusis
Fon 081 651 11 22
www.wieland.ch

Südhang
Im Viadukt 48,
Limmatstrasse 231
8005 Zürich
Fon 044 262 48 48
www.suedhang.com