Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch Exklusiv

Riesling - Alte Reben Spätlese trocken



Ein Riesling mit besonders hoher Konzentration feinster Geschmacks- und Aromastoffe.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	6,8 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die besonderen und meist raren Kostbarkeiten der Collection Oberkirch lassen sich hier in der Exklusiv-Edition finden. Diese Weine sind edelsüße Highlights oder besonders ausgebaute Raritäten. Sie versprechen Höhepunkte zum Genießen und sind damit die exzellenten Begleiter für kostbare (Genuss)-Momente. Riesling ist der König der Weißweine. Dieser Collection Oberkirch Riesling Spätlese trocken „aus alten Reben“ reflektiert die Originalität und Regionalität in besonderer Weise. Gewachsen und gereift zu Füßen des Schwarzwaldes profitiert er von den frischen Winden aus den Schwarzwaldhöhen und der Wärme des Rheintals. Gleichzeitig wurzelt er als „Alte Rebe“ tief im Granitverwitterungsgestein. Dieses Terroir verleiht ihm seine Mineralität, Frische und ausgeprägte Fruchtigkeit. Er ist eine sehr elegante Erscheinung, gradlinig aber nicht kühl, sondern ansprechend und tiefgründig. Kenner, Genießer und Gourmets lieben ihn als hervorragenden Essensbegleiter.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich mit einem gelbgrünen Farbspiel; im Duft heimische Fruchtnoten von schwarzer Johannisbeere im Zusammenspiel mit exotischen Zitrusnoten nach Grapefruit; temperamentvolle Säure auf der Zunge mit dezentem Süße-Eindruck; nachhaltig und vielschichtig.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Vorspeisen, Salate, Frischkäse, Vesperplatte, Spargel

Rebsorte

Die Rebsorte Riesling ist dafür bekannt, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich im Wein auszudrücken. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region in Deutschland, ist sie die Weißwein-Rebsorte Nr. 1. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus mindestens 25 Jahre alten Rebanlagen, selektive Handlese; der Most wurde langsam und schonend im Edelstahltank vergoren bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.