

Collection Oberkirch Exklusiv

Spätburgunder Rotwein - Alte Reben

Spätlese trocken

Ein charaktvoller Wein mit besonders hoher Konzentration feinsten Geschmacks- und Aromastoffe.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang: | 2022 |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Qualität: | Spätlese |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Naturkork |
| Alkoholgehalt: | 13,5 % Vol. |
| Restzucker: | 3,7 g/l |
| Säure: | 5,8 g/l |
| Trinktemperatur: | 16 - 20 ° 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.

Als Aristokrat der Rotweine hat der Spätburgunder einen besonders edlen und anspruchsvollen Charakter. Er bedeutet für uns Heimat und er vermittelt unsere Heimat. Bei uns wächst dieser Spätburgunder in alten und streng selektierten Rebbeständen und wurzelt tief im Granitverwitterungsgestein. Dies verleiht ihm eine hohe Konzentration seiner Geschmacks- und Aromastoffe. Dieser Collection Oberkirch Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken „aus alten Reben“ ist ein Klassiker, zeigt sich badisch regional und gleichzeitig als moderner Rotwein-Typ mit kräftigem, ausgewogenem Gerbstoff, vielschichtig und komplex. Kenner, Genießer und Gourmets lieben ihn als hervorragenden Essensbegleiter.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in leuchtendem Granatrot; in der Nase ein feiner Duft nach reifen Pflaumen gepaart mit Kräuternoten; im Geschmack eine angenehme Gerbstoffstruktur umspielt von einer kühlen Aromatik der schwarzen Johannisbeere; vielschichtiger lebendiger Nachklang.

Speiseempfehlung

Eleganter, facettenreicher Speisebegleiter zu Fleisch-, Wild- und Nudelgerichten sowie kräftigem Käse.



Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Oberkirch. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich bei niedrigen Erträgen und perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor. Seine Klasse und Vielseitigkeit drückt die Sorte am eindrucksvollsten dadurch aus, dass aus ihr im Burgund die teuersten Rotweine der Welt erzeugt werden.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus mindestens 25 Jahre alten Rebanlagen, selektive Handlese; langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, teilweise Ausbau im Holzfass.