Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch Exklusiv

Grauer Burgunder - Barrique Qualitätswein trocken



Ein charaktervoller Weißwein, feinfruchtig und trocken im Geschmack, kräftig und ausgewogen.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	4,4 g/l
Säure:	4,4 g/l
Trinktemperatur:	10 - 12 ° 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. Dieser im Barrique gereifte Collection Oberkirch Grauer Burgunder ist ein Genussbotschafter seiner Heimat. Er zeigt sich kräftig, ausgeprägt und charakterstark, hat aber auch eine cremig sinnliche Seite. Er ist ein brillanter Begleiter für alle Genießer, die ihn schätzen und lieben.

Auszeichungen:
2. Platz Baden Trophy - Kategorie Grauburgunder

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Strohgelb; im Bukett intensive Noten von Quitte, Birne und Banane gepaart mit nussigen und feinwürzigen Aromen; am Gaumen präsentiert sich eine harmonisch eingebundene Säure, integriert in eine cremig-würzige Struktur; vielschichtig und lang im Nachhall.

Speiseempfehlung

Hochwertiger, universeller Essensbegleiter. Geflügel, Fleischgerichte, kräftiger Käse

Rebsorte

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde international als Pinot Gris oder Pinot Grigio populär. Grauburgunder-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure. Das macht die trocken ausgebauten Weine in Verbindung mit der angenehm-dezenten Sortenaromatik zum idealen Essensbegleiter.

Weinausbau

Schonend und langsam im kleinen Eichenholzfass vergoren, anschließend mind. 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique gereift.

Auszeichnungen

Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden

Goldmedaille
MUNDUS vini
The Grand International Wine Award