Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch Exklusiv



Spätburgunder Rotwein - Barrique

Beerenauslese

Eine besondere Kostbarkeit mit feiner Fruchtsüße, feiner Tanninstruktur, viel Dichte und Harmonie.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Beerenauslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,375 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	101,8 g/l
Säure:	6,1 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.

Nur die edlen und hochreifen Beeren von ausgesuchten Trauben verdienen das Prädikat Beerenauslese. Die hohe Konzentration feinster Geschmacks- und Aromastoffe und des Fruchtzuckergehalts machen diesen Wein zu einer Rarität und einem edelsüßen Schwergewicht, superreif, intensiv und sinnlich. Er ist eine Besonderheit für Feinschmecker, sehr körperreich und vollmundig, erfreut durch seine Süße und Wärme, liebt rote Früchte und Schokolade. Eine Vollkommenheit höchsten Weingenusses.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich diese Spätburgunder Beerenauslese in dunklem Granatrot; sie zeigt eine intensive Nase von Cassis, gut eingebettet in dezente Holz- und Vanillenoten, geprägt durch die Reifung im Barrique; opulent süßes Geschmacksempfinden, begleitet von feinen Tanninen und Röstaromen sowie dunkle Frucht von Cassis; ausdrucksstark mit langer Gaumenpräsenz.

Speiseempfehlung

Aperitif & Desserts mit dunklen Früchten und Schokolade

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

Selektive Handlese von einzelnen, gesund eingeschrumpften Beeren; langsame Maischegärung, Abstoppen der Gärung durch Abpressen und anschließende Kühlung zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung zunächst im Edelstahltank und anschließend mind. 16 Monate im kleinen Eichenholzfass.