Oberkircher Winzer

Collection „O“

Spätburgunder Rosé

Qualitätswein feinherb

Ein frisch-fruchtiger Rosé mit feinherber Erdbeer- und Stachelbeer-Aromatik.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	19,6 g/l
Säure:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection „O“ der Oberkircher Winzer steht für den modernen Weingenuss. Die Collection „O“ spricht an! Weine und Sekte der Collection „O“ garantieren unbeschwerten und ausgewogenen Trinkgenuss, der einfach Spaß macht. Sie zeigen, dass wir Oberkircher Winzer Wein immer wieder neu denken wollen, vorausschauend für den Genuss im Zeichen der Burg.

Unser feinherber Collection „O“ Rosé ist der Sonnenschein schlechthin, er macht gute Laune und ist der perfekte Terrassenwein, lässt sich pur oder bei großer Hitze und viel Durst auch als erfrischendes Sommerschorle genießen. Er verkörpert den badischen Sommer, präsentiert sich fruchtig und beerig, und ist auch als vielseitiger, leichter Speisebegleiter bei jung und alt beliebt. Der „O“ Rosé rockt einfach alles und ist unser Bestseller schlechthin.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in intensivem Lachsrosa; in der Nase intensive Fuchtaromen nach reifen Erdbeeren und Himbeeren; impulsiv und sehr fruchtig am Gaumen mit viel Erdbeer-/Himbeeraromatik, leichter Cremigkeit und fruchtig-feiner Restsüße.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Grillgerichte, Lachs. Der ideale Sommer- und Terrassenwein.

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 nicht nur hochwertige Rotweine erzeugen, sondern auch frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.