Oberkircher Winzer

Collection „O“

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein feinherb



Ein rubinfarbener Rotwein - samtig, harmonisch, feinherb.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	21,6 g/l
Säure:	4,5 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 °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“ Spätburgunder Rotwein ist ein samtiger, weicher Typ. Er zeigt viel Dichte, Frucht und Finesse. Als unkomplizierter Speisebegleiter und toller Terrassenwein rockt er nicht nur jede Party. Deshalb ist er bei Wein-Genießern aller Generationen vielfach beliebt.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Rubinrot; intensive Frucht von dunklen Beeren und Kirschen in der Nase, die sich auch am Gaumen wiederfindet; im Geschmack samtig, rund und weich mit feinen Tanninen; gute Länge. Lebendiger, frischer Spätburgunder mit edlem Fruchtbukett und einer großen geschmacklichen Fülle.

Speiseempfehlung

Fleischgerichte mit Soße z.B. Sauerbraten, Schmorbraten, Rouladen, Wildgerichte, Pasta, 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.

Weinausbau

Maischeerhitzung bzw. langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, teilweise Ausbau im großen Holzfass.