Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Ruländer Qualitätswein



Ein vollmundiger Weißwein - kraftvolle Würze, angenehme Süße.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Ruländer
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	1 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	24,5 g/l
Säure:	5,0 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch ist die Großfamilie unserer Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten und in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Diese Weinlinie steht für “Original” und “Regional”. Die Collection Oberkirch steht auch für Vielfalt: die Vielfalt unserer Winzer, der Rebsorten und der einzelnen Parzellen, wo sie wachsen, sowie die vielfältigen Möglichkeiten des Ausbaus im Keller. So findet sich hier für jeden und jede Gelegenheit mit Sicherheit der passende Wein. Der Collection Oberkirch Ruländer Qualitätswein hat eine lange Tradition, auch in Oberkirch. Als Grauburgunder hat er eine bedeutende Wandlung hinter sich, aber auch traditionell ausgebaut als Ruländer hat er seine Fans. Die besticht er mit goldenem Glanz und betörender Süße, schmeichelt mit feinem Schmelz und viel Duft.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Goldgelb; im Bukett schöne Fruchtausprägung nach Williams-Birne und eine leicht kräutrige Aromatik; süßer, zarter Schmelz am Gaumen gepaart mit feiner Birnenfrucht und Honigmelone; weich und geschmeidig im Nachhall.

Speiseempfehlung

Suppen, Pasteten, Geflügel, Käse

Rebsorte

Die Rebsorte Ruländer wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert und heute meist unter dem Namen Grauburgunder ausgebaut und vermarktet. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde einst von Johann Seger Ruland in Speyer in einem Garten entdeckt. Ruländer-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure.

Weinausbau

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