Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein

Ein rubinroter Rotwein, kräftig und harmonisch.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	1 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	17,0 g/l
Säure:	4,6 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 ° 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.

Als Aristokrat der Rotweine hat der Spätburgunder einen besonders edlen und anspruchsvollen Charakter. Er bedeutet für uns Heimat und er vermittelt unsere Heimat. Dieser Collection Oberkirch Spätburgunder Rotwein ist ein Klassiker, zeigt sich klassisch badisch regional mit etwas milderem Gerbstoff, kraftvoll aber weich und samtig im Geschmack.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in sattem Rubinrot mit dunklen Reflexen; in der Nase zeigen sich Aromen von schwarzer Brennkirsche, Brombeere, dunkler Schokolade und ein toller Touch von süßem Mokka; mitteldichte Struktur am Gaumen, Kirsche Schoko und Mokka finden sich im Geschmacksbild erneut, Gerbstoff und Restsüße sind gut ausbalanciert; sehr schöne Länge.

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

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, teilweise Ausbau im Holzfass.