Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Grauer Burgunder

Kabinett trocken



Ein trockener Grauer Burgunder Kabinett mit reifer Frucht, feinem Schmelz und moderater Säure – elegant, ausgewogen und besonders vielseitig zur Küche.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	4,7 g/l
Säure:	5,1 g/l
Trinktemperatur:	6-10
Terroir:	Grantiverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch steht für „Original“ und „Regional“ und vereint klassische Rebsorten in unterschiedlichen Stilrichtungen. Sie spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Parzellen und der Ausbauweisen im Keller wider und bietet für zahlreiche Anlässe den passenden Wein.

Der Graue Burgunder Kabinett trocken ist die feiner gezeichnete, elegantere Interpretation innerhalb der Burgunderfamilie. Im Vergleich zum Qualitätswein wirkt er etwas schlanker in der Struktur, mit betonter Frische und klarer Linie. Seine Stärke liegt in der Balance aus Frucht, Schmelz und Zurückhaltung – ein Wein mit Stil und hoher Alltagstauglichkeit zur Küche.

Der Graue Burgunder Kabinett wirkt ruhig und ausgewogen. Er vermittelt Eleganz und Harmonie, ohne Dominanz, und bleibt dabei klar und präsent.

Besonders geeignet für Liebhaber trockener Burgunder mit feinem Schmelz und moderater Säure. Weniger passend für Fans sehr kraftvoller, opulenter oder stark mineralischer Weißweinstile.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich der Wein in kräftigem Strohgelb. In der Nase entfalten sich prägnante Aromen von Birne und Melone, begleitet von feinen Kräutertönen. Am Gaumen präsentieren sich reife, saftige Birne und Banane, ergänzt durch zarte Nussanklänge und eine feine Kräuterwürze. Der Schmelz ist gut eingebunden, die Säure zurückhaltend, der Nachhall zeigt Tiefe und Komplexität.

Speiseempfehlung

Ein idealer Begleiter für Küche und Tisch – passend für genussvolle Alltagsmomente ebenso wie für gesellige Runden mit Anspruch.

Dieser Graue Burgunder Kabinett harmoniert besonders gut mit:

• Vorspeisen und feiner Bistroküche

• Fischgerichten, gedünstet oder gebraten

• Geflügel mit hellen Saucen

• Kalb- und Schweinefleisch

• Pasta- und Risottogerichten

• mildem bis halbfestem Käse

Rebsorte

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert und ist ein enger Verwandter des Weiß- und Spätburgunders. International bekannt als Pinot Gris oder Pinot Grigio, steht die Rebsorte für Weine mit reifer Frucht, dezenter Aromatik und hoher Eignung als Essensbegleiter – besonders in trockenem Ausbau.

Weinausbau

Schonende, langsame Gärung im Edelstahltank bei 17–19 °C, anschließend Reifung des Jungweins auf der Feinhefe zur Abrundung von Frucht, Struktur und Schmelz.