



Collection Oberkirch

Grauer Burgunder

Spätlese trocken

Ein ausdrucksstarker Grauer Burgunder Spätlese trocken mit reifer Frucht, ausgeprägtem Schmelz und tiefer Struktur – elegant, vielschichtig und mit hohem Anspruch an die Küche.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	5,5 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch steht für „Original“ und „Regional“ und vereint Weine aus klassischen Rebsorten in unterschiedlichen Stilrichtungen. Sie bildet die Vielfalt unserer Winzer, der Parzellen und der Ausbaugezeiten im Keller ab und bietet innerhalb einer Rebsorte klar unterscheidbare Qualitätsstufen.

Der Graue Burgunder Spätlese trocken markiert innerhalb der Linie die reifere, substanzreichere Ausprägung. Er verbindet hohe physiologische Reife mit einer konsequent trockenen Stilistik. Im Vergleich zum Kabinett wirkt er dichter und komplexer, gegenüber dem Qualitätswein zeigt er mehr Tiefe und Länge. Seine elegante Art und die ausgeprägte Struktur machen ihn zu einem geschätzten Essensbegleiter mit Anspruch.

Die Spätlese trocken wirkt souverän und strukturiert. Sie füllt den Gaumen mit reifer Frucht und Schmelz, bleibt dabei klar konturiert und vermittelt Tiefe sowie Eleganz.

Besonders geeignet für Liebhaber trockener, gehaltvoller Burgunder mit reifer Aromatik und Schmelz. Weniger passend für Fans sehr schlanker, säurebetonter oder stark mineralischer Weißweinstile.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Wein in kräftigem Strohgelb. In der Nase entfalten sich prägnante Fruchtaromen von Birne und Melone, begleitet von feinen Kräutertönen. Am Gaumen zeigen sich reife, saftige Birne und Banane, ergänzt durch zarte Nussanklänge, ausgeprägten Schmelz und eine zurückhaltende Säure. Eine feine Kräuterwürze verleiht Tiefe und sorgt für einen komplexen, anhaltenden Nachhall.



Speiseempfehlung

Ein Wein für genussvolle Abende mit kulinarischem Fokus – ideal für die gehobene Küche, festliche Essen und bewusste Genussmomente.

Dieser Graue Burgunder Spätlese trocken ist ein vielseitiger, aber anspruchsvoller Essensbegleiter und harmoniert besonders gut mit:

- Vorspeisen und feiner Bistroküche
- Fischgerichten, auch kräftiger zubereitet
- Geflügel mit cremigen oder hellen Saucen
- Kalb- und Schweinefleisch
- Pasta- und Risottogerichten
- halbfestem bis gereiftem 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. Durch höhere Reifegrade entstehen besonders strukturierte, dichte Vertreter mit Tiefe.

Weinausbau

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