Oberkircher Winzer

Genussweine

Merlot & Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein

Ein kräftiger, rubinroter Wein mit harmonischer Tanbinstruktur

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	11,5 g/l
Säure:	5,0 g/l
Trinktemperatur:	16 - 18° C
Terroir:	Granitverwitterungsgesein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Klein aber fein – unsere Genusswein-Serie vermittelt den Impuls für Genuss. Vier Weine spannen ein breites Genuss-Spektrum vom frisch-fruchtigen Rivaner, über einen fruchtig-feinen Blanc de Noir, einem beerig-peppigen Rosé bis zum dichten, runden Rotwein. Eine delikate und übersichtliche Auswahl unseres Weinspektrums, für Einsteiger gleichermaßen wie den erfahrenen Weinfreund. Unsere Genussweine vermitteln Spaß am Genuss, begeistern auf unkomplizierte Art bei jeder Grill- und Gartenparty, sind aber auch ideal als Begleiter zur badischen oder mediterranen Küche.

Diese fein-fruchtige Rotwein-Cuvée vereint mediterranen Merlot mit badischem Spätburgunder. Beide Sorten fühlen sich im milden, mediterranen Klima der Rheinebene zu Hause. Die Eleganz, Finesse und Kraft des Spätburgunders wird ideal ergänzt durch den weichen, runden und anschmiegsamen Charakter des Merlots. Entstanden ist ein frankophiler Rotwein-Typ mit südländischem Charme und Schwarzwälder Bodenständigkeit. Er macht gute Laune und ist ein toller Essens- aber auch Partybegleiter.

Weinbeschreibung

Im Glas leuchtendes, dunkles Purpurrot; in der Nase fruchtige Aromen nach Brombeere, Zwetschge und Cassis, mit einem Touch badischer Kornelkirsche und einem mediterranen Hauch von Lavendel und Rosmarin; am Gaumen spiegeln sich diese Fruchtaromen wider, gut eingebunden in ein präsentes, aber sehr harmonisches Tanningerüst; ein rundes Geschmackserlebnis, das man im Sommer auch mal gekühlt genießen kann.

Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte, Pasta, Käse, mediterrane Küche.

Rebsorte

Die Rebsorte Merlot stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und ist seit vielen Jahrzehnten weltweit im Anbau. Seine körperreichen, aber dennoch fruchtigen und zugänglichen Rotweine machen die Sorte bei vielen Weintrinkern zum Favoriten. In unserem gemäßigten Klima braucht Merlot warme Südhänge, um die notwendige Reife zu erreichen.

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1.000 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 nicht nur hochwertige Rotweine erzeugen, sondern auch frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, frankophiler Stil.