Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Gewürztraminer Spätlese

Ein aromatischer Wein mit ausgeprägten Düften nach Rosen und Nelken.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Gewürztraminer
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau & Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restzucker:	43,0 g/l
Säure:	5,1 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 Gewürztraminer Spätlese ist üppig ausgestattet mit Aromen und geht gerne verschwenderisch mit ihnen um. Typischerweise tritt er als süßer Verführer zum Aperitif oder Dessert auf, aber auch als Speisebegleiter für die asiatische Küche oder zu kräftigen Käsesorten ist er ideal.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in leuchtendem Goldgelb; im Bukett ein Aromenspiel aus Zitrusfrüchten, blühenden Rosen und Muskatwürze; am Gaumen harmonieren Honigsüße, feine Gewürznuancen und Ananasfrucht im Zusammenspiel mit einer zarten Säurestruktur; opulenter und facettenreicher Nachhall.

Speiseempfehlung

Als Aperitif oder zu asiatischen Gerichten, Curries, Gänseleberpastete, Geräuchertem, kräftigem Käse und Sorbets.

Rebsorte

Der Gewürztraminer gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt und hat als bukettreiche (Wildrosenduft!) Rebsorte internationale Verbreitung. Die niedrigen Erträge und hohen Lageansprüche machen den Gewürztraminer dennoch zur Rarität. Nur in der Ortenau wird zwischen dem Gewürztraminer und dem Traminer unterschieden. Die Unterscheidung? Ganz einfach: Traminer - eine Rose; Gewürztraminer - ein Strauß Rosen.

Weinausbau

Mehrere Stunden Maischestandzeit, anschließend langsame, schonende Gärung des Mostes im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.