Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Gewürztraminer

Auslese



Ein aromatischer Wein mit ausgeprägten Düften nach Rosen und Nelken.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Gewürztraminer
Qualität:	Auslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	69,0 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 Auslese 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 für kräftige Käse ist er ideal.

Weinbeschreibung

Beim ersten Schluck offenbart dieser Wein eine faszinierende Vielfalt an Aromen, die die Sinne in eine reiche, duftende Welt entführen. Die Nase wird von einem intensiven und verlockenden Bouquet durchdrungen, das Noten von Rosenblüten, Litschi, exotischen Früchten wie Mango und Ananas, Gewürzen wie Ingwer und Nelken sowie einem Hauch von Zitrusfrüchten miteinander

verwebt.

Der erste Eindruck auf der Zunge ist von einer seidigen Textur geprägt, die den Gaumen sanft umschmeichelt. Die Süße des Weins, die aus der späten Lese der Trauben resultiert, ist präsent, jedoch perfekt ausbalanciert, sodass sie nicht übermäßig erscheint. Die ausgewogene Säure trägt dazu bei, die Süße in Schach zu halten und dem Wein eine erfrischende Lebendigkeit zu verleihen.

Speiseempfehlung

Die Gewürztraminer Auslese bietet ein intensives und sinnliches Geschmackserlebnis, das anspruchsvolle Weinliebhaber zu schätzen wissen. Er eignet sich perfekt als Begleiter zu Desserts mit exotischen Früchten, kräftigen Käsesorten oder als Aperitif, der die Sinne auf eine aromatische Reise mitnimmt.

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.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden



Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung

Goldmedaille
AWC VIENNA
International Wine Challenge

Goldmedaille, AWC VIENNA International Wine Challenge