

Collection Oberkirch

Müller-Thurgau

Kabinett trocken

Ein feinfruchtiger Weißwein mit harmonischer Säure.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Rebsorte: | Müller-Thurgau |
| Qualität: | Kabinett |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Drehverschluss |
| Alkoholgehalt: | 11,0 % Vol. |
| Restzucker: | 5,8 g/l |
| Säure: | 5,3 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 Müller-Thurgau wird häufig unterschätzt, und das völlig zu unrecht. Der Collection Oberkirch Müller-Thurgau Kabinett trocken überzeugt die Einsteiger und überrascht die Experten. Er präsentiert sich frisch fruchtig und duftig, ist ein schöner Essensbegleiter vom Spargel im Frühling bis zur Kürbissuppe im Herbst, stets unkompliziert und sehr zugänglich.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Strohgelb mit funkelnden Reflexen; in der Nase fruchtige Aromen nach Melone, Banane, Ananas und ein zarter Muskatton; am Gaumen feine, reife Fruchteindrücke, ergänzt durch eine dezente Säure; charmanter Gesamteindruck, angenehmer Nachhall.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Geflügel, Salate, Suppen, Spargel

Rebsorte



Professor Hermann Müller aus Thurgau züchtete vor über 130 Jahren diese populäre Rebsorte, die zeitweise die meistangebaute Deutschlands war. In den 1980er Jahren schadete die auf Masse ausgerichtete Produktion dem Renommée dieser Sorte jedoch nachhaltig. Mit dem weinbaulichen Wissen von heute und einem sorgfältigen Weinausbau gilt die Sorte mittlerweile als Geheimtipp. Die milde Säure, die angenehme Sorten-Aromatik und der vergleichsweise niedrige Alkoholgehalt machen den Müller-Thurgau zu einem angenehmen, bekömmlichen Wein.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.