



Collection Oberkirch

Müller Thurgau

Beerenauslese

Eine besondere Kostbarkeit mit exotischer Fruchtsüße, zarter Säure und viel Opulenz.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Qualität:	Beerenauslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,375 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	8,0 % Vol.
Restzucker:	184,6 g/l
Säure:	7,4 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die besonderen und meist raren Kostbarkeiten der Collection Oberkirch lassen sich hier in der Exklusiv-Edition finden. Diese Weine sind edelsüße Highlights oder besonders ausgebaute Raritäten. Sie versprechen Höhepunkte zum Genießen und sind damit die exzellenten Begleiter für kostbare (Genuss)-Momente.

Nur die edlen und hochreifen Beeren von ausgesuchten Trauben verdienen das Prädikat Beerenauslese. Die hohe Konzentration feinsten Geschmacks- und Aromastoffe und des Fruchtzuckergehalts machen diesen Wein zu einer Rarität und einem edelsüßen Schwergewicht: superreif, intensiv und sinnlich. Körperreich und vollmundig ist er eine Besonderheit für Feinschmecker und erfreut durch seine Süße und Wärme. Eine Vollkommenheit höchsten Weingenusses, die auch nach vielen Jahren noch ein besonderes Geschmackserlebnis bietet.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich diese Müller-Thurgau Beerenauslese in leuchtendem Goldgelb; im Bukett Aromen reifer Tropenfrüchte wie Ananas und Maracuja sowie Anklänge von Mirabelle und ein feiner Hauch Muskat; am Gaumen zeigen sich opulente Fruchtsüße und zarte Säure; exotisch-fruchtsüßer Gesamteindruck.

Speiseempfehlung

Aperitif & fruchtige Desserts



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 Müller-Thurgau zu einem angenehmen Wein.

Weinausbau

Selektive Handlese von einzelnen, eingeschrumpften Beeren; anschließend langsame, schonende Gärung des Mostes im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, Abstoppen der Gärung und anschließende Kühlung zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung im Edelstahltank.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden



Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung