

## Collection Oberkirch

## Pinot Noir

### Qualitätswein trocken

Ein kräftiger, rubinroter Wein mit guter Tanninstruktur und dezenten Holzaromen.



### Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	5,0 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 ° 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.

Dieser Collection Oberkirch Pinot Noir glänzt mit frankophilem Charme und vermittelt die Lebensfreude und Wärme seiner Heimat. Er präsentiert sich als moderner und attraktiver Burgundervertreter, seine unkomplizierte Art machen ihn vielseitig einsetzbar und vielfach beliebt.

## Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Ziegelrot; in der Nase zeigt sich eine leichte Vanillenote gepaart mit Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen; am Gaumen präsentieren sich eine pikante Säure und reife Tannine sowie eine komplexe Struktur; vielschichtiger Nachhall.

## Speiseempfehlung

Eleganter, facettenreicher Speisebegleiter.

Fleischgerichte, Wildgerichte, Nudelgerichte, kräftiger Käse



## Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 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 bei niedrigen Erträgen und perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor.

## Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, frankophiler Weinausbau mit angenehmer Holzaromatik.

## Auszeichnungen



Goldmedaille  
Landesweinprämierung Baden