Oberkircher Winzer

Genussweine

Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken



Ein feinfruchtiger Rosé mit Erdbeer- und Himbeer-Aromatik.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Spätburgunder, Spätburgunder Rosé
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	6,9 g/l
Säure:	6,3 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Klein aber fein – unsere Genusswein-Serie vermittelt den Impuls für Genuss. Vier Weine spannen ein breites Genuss-Spektrum vom frisch-fruchtigen Rivaner, über einen fruchtig-feinen Blanc de Noir, einem beerig-peppigen Rosé bis zum dichten, runden Rotwein. Eine delikate und übersichtliche Auswahl unseres Weinspektrums, für Einsteiger gleichermaßen wie den erfahrenen Weinfreund. Unsere Genussweine vermitteln Spaß am Genuss, begeistern auf unkomplizierte Art bei jeder Grill- und Gartenparty, sind aber auch ideal als Begleiter zur badischen oder mediterranen Küche. Dieser Spätburgunder Rosé verkörpert badisches Genuss- und Urlaubsfeeling das ganze Jahr und macht gute Laune. Er präsentiert sich fruchtig und schön beerig, ist gleichzeitig animierend und zeigt viel Frische.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Lachsrosa; in der Nase ein einladendes Bukett von reifen roten Beeren mit intensiven Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Stachelbeeren; am Gaumen zeigt sich die intensive Fruchtaromatik erneut, getragen von einer spürbaren, gut eingebundenen Säure; schlanker und animierender Gesamteindruck.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Grillgerichte, Lachs. Der ideale Sommer- und Terrassenwein.

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 nicht nur hochwertige Rotweine erzeugen, sondern auch frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

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