Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein



Ein klassisch badischer Spätburgunder mit dichter Frucht, harmonischer Tanninstruktur und samtigem Charakter – ausgewogen, charaktervoll und mit regionaler Handschrift.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	12,1 g/l
Säure:	4,5 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch vereint Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten und unterschiedlichen Stilistiken. Sie steht für „Original“ und „Regional“ und spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Parzellen und der Ausbauweisen im Keller wider.

Der Spätburgunder gilt als Aristokrat unter den Rotweinen. Für die Oberkircher Winzer ist er Ausdruck von Herkunft und Identität. Dieser Collection Oberkirch Spätburgunder zeigt sich klassisch badisch: kraftvoll im Ausdruck, dabei weich und samtig im Mundgefühl. Die Gerbstoffe sind bewusst moderat gehalten und fügen sich harmonisch in das Gesamtbild ein.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Wein in sattem Rubinrot mit dunklen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzer Brennkirsche und Brombeere, ergänzt durch dunkle Schokolade und einen feinen Anklang von süßem Mokka. Am Gaumen zeigt er eine mitteldichte Struktur, in der sich Kirsche, Schokolade und Mokka wiederfinden. Gerbstoff und feine Restsüße sind ausgewogen eingebunden und tragen zu einer schönen Länge im Abgang bei.

Der Spätburgunder wirkt vollmundig und zugleich geschmeidig. Er verbindet Tiefe und Frucht mit einer harmonischen Textur und sorgt für ein rundes, nachhaltiges Geschmackserlebnis.

Besonders geeignet für Liebhaber ausgewogener, samtiger Rotweine mit klassischer Stilistik. Weniger passend für Fans sehr leichter oder extrem tanninbetonter Rotweinstile.

Speiseempfehlung

Dieser Spätburgunder harmoniert besonders gut mit:

• geschmorten Fleischgerichten wie Sauerbraten, Schmorbraten oder Rinderrouladen

• Wildgerichten mit dunkler Sauce

• Pasta mit kräftigen Ragouts

• Pilzgerichten und herzhaften Gemüsevariationen

• gereiftem Käse und halbfestem Schnittkäse

Ein idealer Rotwein für herzhafte Küche und genussvolle Abende – passend für klassische Gerichte ebenso wie für entspannte Runden mit kräftigen Speisen.

Rebsorte

Spätburgunder (Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und seit über 1.000 Jahren in Baden beheimatet. In der Ortenau zählt sie seit Jahrzehnten zu den prägenden Rebsorten. Die anspruchsvolle Traube benötigt warme, aber nicht zu heiße Lagen und viel Sorgfalt im Weinberg. Je nach Ausbau entstehen dichte, lagerfähige Rotweine ebenso wie samtig-weiche Vertreter mit feiner Struktur.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau und teilweise Ausbau im Holzfass zur Abrundung von Struktur, Frucht und Gerbstoffen.