



Collection Schere Stein Papier

STEIN

Rotwein Cuvée Qualitätswein



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Cuvée rot
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	13,9 g/l
Säure:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Schere, Stein, Papier oder auch Rock, Paper, Scissors - ein Spiel, das jedes Kind kennt und das Generationen verbindet. So wie der Weinbau auch uns über Generationen hinweg mit unserer Heimat verbindet: Im Spiel können alle drei Kräfte gewinnen, es gibt immer einen Sieger. Und steht es einmal unentschieden, dann geht es in die nächste Runde. Für uns gab und gibt es ebenfalls stets einen Sieger, über Generationen hinweg – unseren Wein.

Der STEIN steht bei uns für das GRANITGESTEIN. Granitgestein ist die Basis für unsere Böden, auf denen unsere Reben gedeihen und prägt die Stilistik unserer Weine. Der Triumph des Steines liegt somit in der Erde und schenkt unseren Weinen Tiefe und unverkennbare Qualität.

Der Stein als gewichtigstes Element unter den drei Kräften Schere, Stein, Papier verkörpert unseren Rotwein. Eine Rotwein-Cuvée, die mediterranen Merlot mit badischem Spätburgunder vereint. Beide Sorten fühlen sich auf unseren Granitverwitterungsböden zu Hause und reifen dort zu einer besonderen Stilistik heran. Die Eleganz, Finesse und Kraft des Spätburgunders wird ideal ergänzt durch den weichen, runden und anschmiegsamen Charakter des Merlots.

Die Kraft des Steins präsentiert sich als kräftiger, tiefdunkler Rotwein mit guter Tanninstruktur, zeitgemäß und elegant, kräftig und grazil, und lässt sich von Jung und Alt gleichermaßen gerne genießen.

Weinbeschreibung



Im Glas präsentiert er sich in einem leuchtenden, dunklen Purpurrot; in der Nase fruchtige Aromen nach Zwetschge, Brombeere und einem Touch Cassis; am Gaumen spiegeln sich diese Fruchtaromen wider, gut eingebunden in ein sehr harmonisches, weiches Tanningerüst; ein rundes Geschmackserlebnis mit schöner Dichte und Länge.

Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte, Pasta, Käse, mediterrane Küche.

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.

Die Rebsorte Merlot stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und ist seit vielen Jahrzehnten weltweit im Anbau. Seine körperreichen, aber dennoch fruchtigen und zugänglichen Rotweine machen die Sorte bei vielen Weintrinkern zum Favoriten. In unserem gemäßigten Klima braucht Merlot warme Südhänge, um die notwendige Reife zu erreichen.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau.