



Collection Oberkirch

Spätburgunder Rotwein

Kabinett

Ein ausgewogener Spätburgunder mit reifer Frucht, harmonischer Tanninstruktur und geschmeidigem Mundgefühl – klassisch badisch, souverän und vielseitig.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	14,2 g/l
Säure:	4,4 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch steht für „Original“ und „Regional“ und vereint klassische Rebsorten in unterschiedlichen Stilistiken. Sie spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Parzellen und der Ausbauweisen wider und bietet innerhalb einer Rebsorte bewusst differenzierte Profile.

Dieser Spätburgunder ist als balancierte Mitte positioniert: kraftvoll im Ausdruck, dabei rund und geschmeidig. Er transportiert Heimat und Herkunft und zeigt eine klassisch badische Interpretation mit moderatem Gerbstoffeinsatz und harmonischer Struktur – weniger opulent als die kräftige Variante, zugleich strukturierter als der besonders samtige Klassiker.

Der Spätburgunder wirkt rund und souverän. Er verbindet Frucht und Struktur zu einem harmonischen Gesamteindruck und bleibt dabei zugänglich und ausgewogen.

Besonders geeignet für Liebhaber ausgewogener Rotweine mit reifer Frucht und harmonischem Gerbstoff. Weniger passend für Fans extrem kräftiger, sehr tanninbetonter Rotweinstile oder ausgesprochen filigraner Pinot-Interpretationen.

Weinbeschreibung



Im Glas zeigt sich ein sattes Rubinrot mit dunklen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzer Brennkirsche und Brombeere, begleitet von dunkler Schokolade und einem feinen Mokka-Ton. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit mittlerer Dichte; Kirsche, Schokolade und Mokka finden sich wieder. Gerbstoff und feine Restsüße sind ausgewogen eingebunden und tragen zu einer langen, stimmigen Länge bei.

Speiseempfehlung

Dieser Spätburgunder harmoniert besonders gut mit:

- Fleischgerichten mit Sauce wie Sauerbraten, Schmorbraten oder Rouladen
- Wildgerichten mit dunkler Sauce
- Pasta mit herzhaften Ragouts
- Pilzgerichten
- gereiftem Käse und halbfestem Schnittkäse

Ein vielseitiger Rotwein für genussvolle Abende – passend zu klassischer Küche, geselligen Runden und herzhaften Gerichten.

Rebsorte

Spätburgunder (Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und seit über 1.000 Jahren in Baden beheimatet. In der Ortenau ist sie die prägende Rotweinsorte. Je nach Ausbau entstehen sowohl dichte, strukturierte Rotweine als auch harmonisch-runde Vertreter mit geschmeidigem Charakter.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau sowie teilweiser Ausbau im Holzfass zur Abrundung von Frucht, Struktur und Gerbstoffprofil.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden