



### Collection Oberkirch

## Spätburgunder Rotwein

### Kabinett trocken

Ein samtiger Spätburgunder mit reifer Frucht, fein abgestimmter Tanninstruktur und vielschichtigem Ausdruck – modern interpretiert und zugleich klassisch verwurzelt.



### Produkteigenschaften

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang:           | 2023                       |
| Rebsorte:           | Spätburgunder              |
| Qualität:           | Kabinett                   |
| Geschmacksrichtung: | trocken                    |
| Region:             | Ortenau / Baden            |
| Inhalt:             | 0,75 l                     |
| Verschlussart:      | Naturkork                  |
| Alkoholgehalt:      | 13,0 % Vol.                |
| Restzucker:         | 5,0 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 bildet die Vielfalt unserer Winzer, Parzellen und Ausbaumweisen ab und schafft innerhalb einer Rebsorte klar unterscheidbare Profile.

Dieser Spätburgunder ist als samtige, elegante Variante positioniert. Er verbindet badische Herkunft mit einem modernen Rotweinstil, der Tiefe und Komplexität zeigt, ohne Dominanz zu suchen. Der Gerbstoff ist präsent, aber fein verwoben – das Ergebnis ist ein geschmeidiger, harmonischer Gesamteindruck.

### Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich der Wein in dunklem Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von Kirsche, Brombeere und Waldhimbeere, ergänzt durch eine dezente Schokoladennote. Am Gaumen präsentiert sich eine klar spürbare, jedoch ausgewogen eingebundene Gerbstoffstruktur, begleitet von Schwarzkirsche und Bitterschokolade. Der Nachhall ist kraftvoll und lang, zugleich rund und stimmig.

Der Spätburgunder wirkt samtig und zugleich präsent. Er füllt den Gaumen mit reifer Frucht, bleibt ausgewogen und hinterlässt einen nachhaltigen, harmonischen Eindruck.

### Speiseempfehlung

Dieser Spätburgunder harmoniert besonders gut mit:



- Fleischgerichten mit feiner Sauce
- Wildgerichten mit ausgewogener Würze
- Nudelgerichten mit kräftigen Ragouts
- Pilzgerichten
- kräftigem, gereiftem Käse

Ein Rotwein für genussvolle Abende, bei denen Eleganz und Tiefe gefragt sind – ideal für feine Küche und bewussten Weingenuss.

Besonders geeignet für Liebhaber vielschichtiger, geschmeidiger Rotweine mit eleganter Tanninführung. Weniger passend für Fans sehr straffer, kantiger oder extrem kraftbetonter Rotweinstile.

## 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 elegante, samtige Interpretationen mit feiner Tiefe.

## Weinausbau

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

## Auszeichnungen



Goldmedaille  
Landesweinprämierung Baden