Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken



Ein kraftvoller Spätburgunder Spätlese trocken mit dichter Frucht, markanter Tanninstruktur und großer Tiefe – konzentriert, anspruchsvoll und nachhaltig.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	3,4 g/l
Säure:	4,5 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 im Keller wider und bietet innerhalb einer Rebsorte klar unterscheidbare Profile.

Die Spätburgunder Spätlese trocken ist die konsequent trockene Ausprägung der reifen Spätlese-Stufe. Sie verbindet hohe physiologische Reife mit einer klaren, trockenen Stilistik. Der Wein zeigt sich badisch verwurzelt und zugleich modern interpretiert – mit Struktur, Tiefe und ausgeprägter Komplexität. Der Fokus liegt auf Kraft, Länge und präziser Gerbstoffführung.

Die Spätlese trocken wirkt konzentriert und fordernd. Sie zeigt Druck, Länge und klare Kontur und bleibt lange präsent am Gaumen.

Besonders geeignet für Liebhaber trockener, strukturierter Rotweine mit Reife und ausgeprägtem Gerbstoff. Weniger passend für Fans fruchtbetonter, weicher oder süß geprägter Spätburgunder-Stilistik.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Wein in kräftigem Rubinrot. In der Nase entfalten sich intensive Aromen dunkler Beerenfrüchte, Schwarzkirsche, Waldbeeren und schwarzer Johannisbeeren, begleitet von feiner Kräuterwürze, dunkler Schokolade und einem dezenten Lederanklang. Am Gaumen prägen präsente, trockene Tannine das Geschmacksbild. Kirsche, Schokolade und feinwürzige Nuancen sorgen für Tiefe und Struktur. Der Gesamteindruck ist kraftvoll, komplex und sehr lange anhaltend.

Speiseempfehlung

Ein Rotwein für anspruchsvolle Genussmomente – ideal für kräftige Küche, besondere Abende und alle Situationen, in denen Struktur und Tiefe gefragt sind.

Diese Spätburgunder Spätlese trocken harmoniert besonders gut mit:

• Wildgerichten wie Reh, Hirsch oder Wildschwein

• geschmorten Fleischgerichten und kräftigen Braten

• Nudelgerichten mit intensiven Ragouts

• Pilzgerichten mit Röstaromen

• kräftigem, gereiftem Käse

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. Bei niedrigen Erträgen und optimaler Reife entstehen dichte, tanninbetonte Rotweine mit großer Lagerfähigkeit ebenso wie elegante, samtige Interpretationen.

Weinausbau

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

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden