Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein



Ein fruchtbetonter Weißherbst mit klarer Erdbeer- und Himbeeraromatik, harmonischer Säurestruktur und feinem Süße-Eindruck – badische Spezialität mit viel Lebensfreude.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restzucker:	28,7 g/l
Säure:	5,8 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch steht für „Original“ und „Regional“ und vereint Weine aus klassischen Rebsorten in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sie spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Rebsorten, der Parzellen und der Ausbauweisen im Keller wider und bietet für nahezu jede Gelegenheit den passenden Wein.

Der Spätburgunder Weißherbst ist eine badische Spezialität und fest mit der Ortenau verbunden. Er transportiert Wärme, Geselligkeit und Lebensfreude und ist seit jeher ein Publikumsliebling. Als Verkaufsschlager beim Oberkircher Weinfest steht er für gemeinsames Genießen, entspannte Stunden und sommerliche Momente. Seine fruchtige Art bringt die Sonne der Region und den Duft reifer Erdbeeren direkt ins Glas.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich der Weißherbst in strahlendem Lachsrosa. In der Nase entfalten sich feine Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer eleganten Säurestruktur, vielschichtiger Fruchtausprägung und einem fein abgestimmten Süße-Eindruck. Der Nachhall ist harmonisch und anhaltend.

Ein idealer Wein für Terrassenmomente, Sommerfeste, geselliges Beisammensein und entspannte Genussstunden an warmen Tagen. Der Weißherbst wirkt fruchtbetont und animierend. Seine ausgewogene Art sorgt für Trinkfreude und eine positive, unbeschwerte Stimmung. Besonders geeignet für Liebhaber fruchtiger Weißherbste mit feinem Süße-Eindruck. Weniger passend für Fans sehr trockener oder stark strukturierter Rosé- und Weißweinstile.

Speiseempfehlung

Dieser Spätburgunder Weißherbst harmoniert besonders gut mit:

• Salaten und leichten Vorspeisen

• Pizza, Pasta und mediterraner Küche

• mild gewürzten Fleischgerichten

• asiatischen Gerichten mit feiner Würze

• süßen Speisen wie Erdbeerkuchen oder fruchtigen Desserts

Auch solo ist er ein beliebter Begleiter für sommerliche Genussmomente

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 Rebe benötigt warme, aber nicht zu heiße Lagen und viel Sorgfalt im Weinberg. Aus den blauen Trauben mit hellem Fruchtfleisch entstehen neben hochwertigen Rotweinen auch frisch-fruchtige Rosé-Weine und charaktervolle Weißherbste.

Weinausbau

Schonende, langsame Gärung im Edelstahltank bei 17–19 °C, anschließend Reifung des Jungweins auf der Feinhefe zur Abrundung von Frucht und Struktur.