



Collection Oberkirch

Spätburgunder Weißherbst

Kabinett

Ein frisch-fruchtiger Wein mit Erdbeer- und Himbeer-Aromatik, harmonisch und mit angenehmer Süße.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restzucker:	35,0 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch ist die Großfamilie unserer Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten und in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Diese Weinlinie steht für "Original" und "Regional". Die Collection Oberkirch steht auch für Vielfalt: die Vielfalt unserer Winzer, der Rebsorten und der einzelnen Parzellen, wo sie wachsen, sowie die vielfältigen Möglichkeiten des Ausbaus im Keller. So findet sich hier für jeden und jede Gelegenheit mit Sicherheit der passende Wein.

Der Collection Oberkirch Spätburgunder Weißherbst als badische Spezialität vermittelt die Wärme und Lebensfreude der Ortenau. Er ist der Verkaufsschlager beim Oberkircher Weinfest, steht für geselliges Beisammensein und ist der perfekte Terrassenwein. Seine fruchtige Beerigkeit bringt die Sonnenstrahlen aus Oberkirch und den Duft der Erdbeerfelder ins Glas.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Lachsrosa; in der Nase finden sich feine Erdbeer- und Himbeernoten; am Gaumen präsentiert sich eine elegante Säurestruktur mit vielschichtiger Fruchtausprägung begleitet von einer schmeichelnden Süße; angenehme Länge.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Fleischgerichte, asiatische Küche, Erdbeerkuchen. Der ideale Sommer- und Terrassenwein.



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.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.