Oberkircher Winzer



Vinum Nobile

Riesling

Qualitätswein trocken

Feinfruchtiger, rassiger Wein mit zarten Aromen von Weinbergspfirsich, Zitronenmelisse und Aprikose.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	8,1 g/l
Säure:	7,2 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Bei unserer Weinlinie Vinum Nobile ist der Name das Qualitätsversprechen. Vinum Nobile steht für vornehme und edle Weine, die sich als harmonische und hochwertige Speisebegleiter profilieren. Sie sind bei Feinschmeckern beliebt und in der Gastronomie zu Hause. Sie präsentieren sich stolz, charaktervoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil. Der Vinum Nobile Riesling ist eines unserer Riesling-Aushängeschilder in der Gastronomie.

Der König der Weißweine bringt seine ganze Noblesse ins Glas, er präsentiert sich elegant und rassig, aber nicht kühl, sondern freundlich und in einer schönen Harmonie aus Frucht, Säure und Mineralität. Die kühlen Nachtwinde aus den Schwarzwaldhöhen im Wechsel mit der späten Herbstsonne während der Reife verleihen ihm seinen besonderen, Terroir-geprägten Charakter.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich strahlend in hellem Strohgelb mit Silberreflexen; in der Nase feine, intensive Frucht nach Weinbergpfirsich, zarte Noten von Zitrus und Nuancen von Kräutern; präsente Gelbfrucht am Gaumen, getragen von einer lebendigen, ausgewogenen Säure; die Mineralität gibt ihm Frische und eine angenehme Länge.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Vorspeisen, Salate, Frischkäse, Vesperplatte

Rebsorte

Die Rebsorte Riesling ist dafür bekannt, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich im Wein auszudrücken. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region in Deutschland, ist sie die Weißwein-Rebsorte Nummer Eins. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus älteren Rebanlagen, der Most wurde langsam und schonend im Edelstahltank vergoren bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe. Gezielt trockener Ausbau, und durch Hervorhebung von Schmelz als Essensbegleiter konzipiert.