Oberkircher Winzer

Vinum Nobile

Rosé Qualitätswein trocken



Eine Rosé-Komposition aus Spätburgunder und Merlot mit reifen Fruchtaromen von Him- und Erdbeeren.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	1,5 l
Verschlussart:	Dreuverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	5,3 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 Rosé verkörpert den südländischen Charme der Ortenau gleichermaßen wie den seines Nachbars Frankreich. Als Rosé im Provence-Stil strahlt er gute Laune und Lässigkeit aus, zeigt jedoch gleichzeitig Noblesse und Eleganz. Damit macht er sich nicht nur

bestens zum Grillen auf der Terrasse, sondern auch als hochwertiger und edler Essensbegleiter zu leichten und sommerlichen Gerichten.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in heller Zwiebelschalen-Farbe; in der Nase ein einladendes Bukett von reifen roten Beeren mit intensiven Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Stachelbeeren; am Gaumen präsentiert sich die intensive Fruchtaromatik erneut, getragen von einer spürbaren, gut eingebundenen Säure; schlanker und animierender Gesamteindruck.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Grillgerichte, Lachs

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

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.