Oberkircher Winzer

Vinum Nobile

Syrah Qualitätswein trocken



Ein Wein mit dichter Aromenvielfalt, wirkt anregend und würzig frisch.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Syrah
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	4,1 g/l
Säure:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 °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 Syrah ist ein mediterraner Typ. Er präsentiert sich kraftvoll und attraktiv, zeigt sich dicht, dunkel-beerig und mit leicht scharfer Zunge. Im Gegensatz zu seinen kräftigen und oft eher etwas mollig wirkenden internationalen Shiraz-Geschwistern zeichnet er sich durch klare Frucht und eine etwas betontere Säure aus. Das verleiht ihm Stil und Eleganz und seinen noblen Charakter.

Weinbeschreibung

Im Glas erscheint er in tiefdunklem Kirschrot; im Bukett zeigen sich konzentrierte Fruchtaromen von Pflaume, Schwarzkirsche und Holunder im Zusammenspiel mit der eleganten Würze von Pfeffer und Kräutern; am Gaumen präsentiert sich ein eleganter und opulenter Gerbstoff; die feine Fruchtprägung unterstützt den langen Nachhall.

Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte, besonders gut zu Rinderpfeffersteak, Pasta, mediterrane Küche, kräftiger Käse

Rebsorte

Seit 2004 wird Syrah (auch als Shiraz bezeichnet) auf kleiner Fläche bei uns angebaut. In steinigen, heißen Lagen und mit großem weinbaulichen Aufwand gelangt diese sehr wärmeliebende Sorte auch in Oberkirch zur Reife. Die kirschfruchtige Aromatik sowie eine dezente Pfeffernote machen gute Syrah-Weine zu etwas Besonderem.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, teilweise Ausbau und Reifung im kleinen Eichenholzfass.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden



Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung