



Collection Oberkirch Exklusiv

Gewürztraminer - Barrique Spätlese trocken

Ein aromatischer Wein mit ausgeprägten Düften nach Rosen, Vanille, Nelken und leichten Röstaromen.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Gewürztraminer
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	4,0 g/l
Säure:	4,3 g/l
Trinktemperatur:	10 - 12 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die besonderen und meist raren Kostbarkeiten der Collection Oberkirch lassen sich hier in der Exklusiv-Edition finden. Diese Weine sind edelsüße Highlights oder besonders ausgebaute Raritäten. Sie versprechen Höhepunkte zum Genießen und sind damit die exzellenten Begleiter für kostbare (Genuss)-Momente. Der Gewürztraminer ist üppig ausgestattet mit Aromen und geht gerne verschwenderisch mit ihnen um. Typischerweise tritt er als süßer Verführer zum Aperitif oder Dessert auf. Er kann aber auch seine ganze Kraft und Komplexität im Barrique ausspielen, behält dabei jedoch seinen Charme und seine Liebenswürdigkeit. Das macht ihn zu einem ganz besonderen Stern, vor allem am Himmel der Gastronomie.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt er sich mit grüngelbem Farbspiel; im Bukett ein beeindruckendes Miteinander feiner Fruchtnuancen, floraler Noten und zarten Einflüssen des Eichenholzes; am Gaumen zeigt sich die Würze von Tabak im Zusammenspiel mit Anklängen von Rosen und Maracuja bei einer angenehmen Säure; ausbalancierter Gesamteindruck.

Speiseempfehlung



Asiatische Gerichte, Käse, Geräuchertes, Vesperteller

Rebsorte

Der Gewürztraminer gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt und hat als bukettreiche (Wildrosenduft!) Rebsorte internationale Verbreitung. Die niedrigen Erträge und hohen Lageansprüche machen den Gewürztraminer dennoch zur Rarität. Nur in der Ortenau wird zwischen dem Gewürztraminer und dem Traminer unterschieden. Die Unterscheidung? Ganz einfach: Traminer - eine Rose; Gewürztraminer - ein Strauß Rosen.

Weinausbau

Mehrere Stunden Maischestandzeit, schonend und langsam im kleinen Eichenholzfass vergoren, anschließend mind. 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique gereift.