Oberkircher Winzer

Riesling Bag in Box

Qualitätswein trocken

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	3 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	6,2 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die 3-Liter-Bag-in-Box ist nicht nur leicht zu transportieren und zu lagern, sondern auch umweltfreundlich. Ideal auch für Camper und Wohnmobilisten. Weniger Gewicht bedeutet weniger CO?-Emissionen beim Transport, und die Verpackung ist recycelbar.

Dank der speziellen Verpackung bleibt Ihr Wein länger frisch. Die 3-Liter-Bag-in-Box-Technologie schützt den Wein vor Luft und Licht, sodass er auch nach dem Öffnen wochenlang sein volles Aroma behält.

Dieser Riesling verkörpert badisches Genuss- und Urlaubsfeeling das ganze Jahr und macht gute Laune. Feinfruchtiger, rassiger Wein mit zarten Aromen von Weinbergspfirsich, Zitronenmelisse und Aprikose.

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.