Oberkircher Winzer

Badner-Familie

BADNERMAIDLI Rosé Cuvée Qualitätswein



Ein modernes, erstklassiges Genusserlebnis.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	16,2 g/l
Säure:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	6-10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Weine der Badner-Familie stehen für die Menschen aus unserer Region. Sie sind verwurzelt in der badischen Heimat, und gleichzeitig weltoffen und bereit für neue Idee – auf jeden Fall jedoch besonders symbadisch. Tradition und Fortschritt sind in dieser Weinlinie vereint. Das finden wir spannend und diese Spannung findet sich auch in unseren Weinen. Weine, die mit Stolz zeigen, wo sie herkommen. BADNERMAIDLI ist eine Cuvée aus Spätburgunder und der nachhaltigen Rebsorte Regent - ein feiner Rosé mit badischer Seele und weltgewandtem Charakter. Ein Wein, der die klassische Burgundertradition Badens mit der modernen, widerstandsfähigen Neuzüchtung Regent vereint. BADNERMAIDLI verkörpert nicht nur die Genuss-Vielfalt und Innovationskraft unserer Region, sondern auch Geselligkeit und Lebensfreue, trägt jede Menge Sonnenstrahlen in sich und macht gute Laune.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich das BADNERMAIDLI in strahlend-hellem Himbeerrot; in der Nase schöne Fruchtaromen nach badischer Erdbeere und Himbeere, untermalt mit einem Hauch feiner Kräuterwürzigkeit; ausgeprägte Beerenaromatik am Gaumen, fruchtig-feines Säurespiel, abgerundet mit einer zarten Süße; animierend und frisch, lässt sich mit Vergnügen trinken.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Grillgerichte, Lachs, Spargel. Ein toller Sommer- und Terrassenwein.

Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1.000 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. Der Regent ist bereits ein „alter Bekannter“ unter den nachhaltigen, widerstandsfähigen Neuzüchtungen. Die Rebe bringt eher schlanke Weine mit einer schönen Balance aus Tanninen und Aromen hervor. Mit seinem südländischen Charakter ist der Regent eine beliebte Rotweinsorte, gerne geprägt von feinen Kirsch- und Zwetschgennoten.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19°C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.