

Collection Oberkirch Exklusiv

Spätburgunder Rotwein - Barrique

Qualitätswein trocken

Ein kräftige, tiefdunkler Rotwein mit Frucht und Würze, viel Dichte und opulentem Gerbstoffgerüst.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang: | 2020 |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Naturkork |
| Alkoholgehalt: | 14,0 % Vol. |
| Restzucker: | 4,7 g/l |
| Säure: | 5,4 g/l |
| Trinktemperatur: | 16 - 20 ° 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.

Dieser Spätburgunder Rotwein ist ein im Barrique gereifter Spätburgunder von charismatischer Autorität, denn er präsentiert sich mit viel Gewicht und Profil. Er besitzt eine besondere Ausstrahlung, zeigt sich kräftig, facettenreich und mit viel Wärme.

Weinbeschreibung

Im Glas ist er eine Erscheinung in Schwarzrot mit violetten Reflexen; im Duft eine konzentrierte Aromatik dunkler Beeren im Zusammenspiel mit kräftigen, würzigen Tabakkomponenten; am Gaumen zeigt sich ein opulentes Gerbstoffgerüst gepaart mit Brombeeren und Holunder sowie Einflüsse von Leder und Eichenholz; nachhaltiger Gesamteindruck.

Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte wie Steak, Rind, Lamm, Wildgerichte, herzhafter Käse



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 bei niedrigen Erträgen und perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor. Seine Klasse und Vielseitigkeit drückt die Sorte am eindrucksvollsten dadurch aus, dass aus ihr im Burgund die teuersten Rotweine der Welt erzeugt werden.

Weinausbau

Traubengut aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Rebanlagen, selektive Handlese; langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau; im Anschluss mindestens 16 Monate im kleinen Eichenholzfass gereift.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden