



Collection Oberkirch Exklusiv

Spätburgunder Rotwein - Barrique

Auslese

Ein samtig tiefdunkler Rotwein mit großer Fruchtfülle und harmonischer Süße.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Auslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	64,8 g/l
Säure:	5,1 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.

Diese im Barrique gereifte Spätburgunder Auslese ist so etwas wie ein Frauenliebling. Dieser Wein überzeugt durch einen Auftritt mit Kraft und Süße, muskulös und gleichzeitig sinnlich, insgesamt tiefgründig. Es gibt nicht viele davon und für viele Genießer, allerdings nicht nur für Frauen, ist er ein besonderer Favorit, als Menübegleiter, aber auch einfach nur für einen besonders schönen Moment.

Weinbeschreibung



Im Glas präsentiert sich dieser Wein in dunklem Granatrot; er zeigt eine intensive Nase von Cassis, gut eingebettet in dezente Holz- und Vanillenoten, geprägt durch die Reifung im Barrique; prägnant süßes Geschmacksempfinden, begleitet von kräftigen Tanninen und Röstaromen sowie dunkle Frucht von Cassis; ausdrucksstark mit langer Gaumenpräsenz.

Speiseempfehlung

Aperitif & Desserts mit dunklen Früchten und Schokolade

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