Oberkircher Winzer

Collection „O“

Riesling Qualitätswein feinherb



Ein eleganter, fruchtiger Weißwein, feinherb im Geschmack.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restzucker:	20,1 g/l
Säure:	6,4 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection „O“ der Oberkircher Winzer steht für den modernen Weingenuss. Die Collection „O“ spricht an! Weine und Sekte der Collection „O“ garantieren unbeschwerten und ausgewogenen Trinkgenuss, der einfach Spaß macht. Sie zeigen, dass wir Oberkircher Winzer Wein immer wieder neu denken wollen, vorausschauend für den Genuss im Zeichen der Burg. Dieser feinherbe Collection „O“ Riesling ist ein umgänglicher, spritziger und fruchtiger Typ. Als unkomplizierter, leichter Speisebegleiter und toller Terrassenwein rockt er nicht nur jede Party. Deshalb ist er bei Wein-Genießern aller Generationen vielfach beliebt.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt er ein gelbgrünes Farbspiel mit goldenen Reflexen; in der Nase die fruchtige Prägung nach Zitrus und Bergamotte, unterstützt von floralen Noten wie Veilchen und Orangenblüten; im Geschmack verleiht der angenehme Süße-Eindruck im Zusammenspiel mit einer spannenden Säure einen lebendigen Nachhall.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Vorspeisen, Salate, Frischkäse, Vesperplatte, Spargel

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 Nr. 1. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

Weinausbau

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