Oberkircher Winzer

Collection „O“

Spätburgunder Rosé

Qualitätswein feinherb



Ein frisch-fruchtiger Rosé mit feinherber Erdbeer- und Stachelbeer-Aromatik.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restzucker:	20,5 g/l
Säure:	5,9 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection O der Oberkircher Winzer steht für zeitgemäßen Weingenuss. Sie richtet sich an alle, die Wein bewusst, unkompliziert und mit Freude genießen möchten. Die Weine und Sekte der Collection O überzeugen durch Frische, Ausgewogenheit und klare Stilistik – Weine, die Spaß machen und zeigen, dass wir Oberkircher Winzer Genuss immer wieder neu denken: modern, offen und vorausschauend im Zeichen der Burg. Der feinherbe Collection O Rosé ist ein echter Stimmungswein. Er steht für gute Laune, Geselligkeit und entspannte Genussmomente. Ob pur auf der Terrasse oder an heißen Tagen auch als erfrischende Sommerschorle – dieser Rosé zeigt sich vielseitig und animierend. Mit seiner fruchtig-beerigen Art verkörpert er den badischen Sommer und hat sich nicht ohne Grund als einer der beliebtesten Weine der Collection etabliert.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Rosé in einem intensiven Lachsrosa. In der Nase entfalten sich ausgeprägte Fruchtaromen von reifen Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen zeigt er sich impulsiv und ausgesprochen fruchtbetont, mit viel Erdbeer- und Himbeeraromatik, feiner Cremigkeit und einer harmonisch eingebundenen, fruchtigen Restsüße.

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Salaten, Pizza, Pasta, leichter Sommerküche, gegrilltem Gemüse, Fisch und Lachs. Auch solo als Terrassenwein ein vielseitiger Begleiter.

Rebsorte

Spätburgunder (Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und seit über 1.000 Jahren in Baden zuhause. In der Ortenau – und damit auch in Oberkirch – zählt sie seit Jahrzehnten zu den prägenden Rebsorten. Die anspruchsvolle Sorte benötigt warme, aber nicht zu heiße Lagen und viel Sorgfalt im Weinberg. Aus den blauen Trauben mit hellem Fruchtfleisch entstehen neben hochwertigen Rotweinen auch frisch-fruchtige Rosé-Weine und charaktervolle Weißherbste.

Weinausbau

Schonende, langsame Gärung im Edelstahltank bei 17–19 °C, anschließend Reifung des Jungweins auf der Feinhefe zur Abrundung von Frucht und Struktur.