Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Riesling

Qualitätswein

Ein spritziger Weißwein mit einer erfrischenden Säure.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	1 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restzucker:	18,3 g/l
Säure:	6,3 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch ist die Großfamilie unserer Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten und in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Diese Weinlinie steht für “Original” und “Regional”. Die Collection Oberkirch steht auch für Vielfalt: die Vielfalt unserer Winzer, der Rebsorten und der einzelnen Parzellen, wo sie wachsen, sowie die vielfältigen Möglichkeiten des Ausbaus im Keller. So findet sich hier für jeden und jede Gelegenheit mit Sicherheit der passende Wein.

Riesling ist der König der Weißweine. Dieser Collection Oberkirch Riesling Qualitätswein reflektiert die Originalität und Regionalität in besonderer Weise. Gewachsen und gereift zu Füßen des Schwarzwaldes profitiert er von den frischen Winden aus den Schwarzwaldhöhen und der Wärme des Rheintals. Das verleiht ihm seine Frische und ausgeprägte Fruchtigkeit.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich mit gelbgrünem Farbspiel und goldenen Reflexen; in der Nase die fruchtige Prägung nach Zitrus und Bergamotte unterstützt von floralen Noten wie Veilchen und Orangenblüten; im Geschmack verleihen 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.