



# Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

## Merlot Qualitätswein



### Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Merlot
Qualität:	Qualitätswein
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	1 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	14,0 g/l
Säure:	4,9 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 ° 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.

Merlot findet sehr oft Verwendung in Rotwein-Cuvées. Unser Collection Oberkirch Merlot ist ein sortenreiner Merlot. Er ist ein stets angenehmer und stilvoller Begleiter und daher sehr beliebt, denn er zeigt Fülle und Kraft und ist gleichzeitig sanft und anschmiegsam. Er verkörpert seine mediterrane Heimat und gibt sich unkompliziert und charmant, als Menübegleiter oder einfach nur so.

### Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Kirschrot; im Duft fruchtige Aromen wie Brombeere, Heidelbeere und Kirsche im Zusammenspiel mit feinen floralen und würzigen Noten; am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider, gepaart mit einem harmonischen, aber kräftigen Abgang und stoffigen Nachhall.

### Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte, Pasta, Käse, mediterrane Küche.

### Rebsorte



Die Rebsorte Merlot stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und ist seit vielen Jahrzehnten weltweit im Anbau. Seine körperreichen, aber dennoch fruchtigen und zugänglichen Rotweine machen die Sorte bei vielen Weintrinkern zum Favoriten. In unserem gemäßigten Klima braucht Merlot warme Südhänge, um die notwendige Reife zu erreichen.

### **Weinausbau**

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, teilweise Ausbau im Holzfass.