



Collection Oberkirch

Grauer Burgunder

Qualitätswein trocken

Ein kraftvoller, trockener Grauer Burgunder mit reifer Frucht, feinem Schmelz und klarer Struktur – vielseitig, stilvoll und ausgesprochen küchentauglich.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	4,6 g/l
Säure:	5,1 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 in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sie steht für „Original“ und „Regional“ und spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Rebsorten, der einzelnen Parzellen sowie der Ausbauweisen im Keller wider. So findet sich in dieser Linie für nahezu jede Gelegenheit der passende Wein.

Der Collection Oberkirch Grauer Burgunder Qualitätswein trocken ist ein echter Allrounder mit Anspruch. Er verbindet Fruchtfülle und Substanz mit eleganter Zurückhaltung und hat sich nicht ohne Grund als eine der beliebtesten Stilistiken etabliert. Seine ausgewogene Art macht ihn zu einem verlässlichen Begleiter zur Küche und zu einem Wein mit klarer Handschrift.

Der Graue Burgunder wirkt kraftvoll und ausgewogen zugleich. Er füllt den Gaumen mit reifer Frucht, bleibt dabei klar strukturiert und vermittelt ein souveränes, harmonisches Gesamtbild.

Besonders geeignet für Liebhaber gehaltvoller, trockener Weißweine mit Schmelz und moderater Säure. Weniger passend für Fans sehr schlanker, stark mineralischer oder deutlich säurebetonter Weißweinstile.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Graue Burgunder in kräftigem Strohgelb. In der Nase zeigen sich prägnante Fruchtaromen von Birne und Melone, ergänzt durch feine Kräuternoten. Am Gaumen entfalten sich reife, saftige Birne und Banane, begleitet von zarten Nussanklängen, feinem Schmelz und zurückhaltender Säure. Eine dezente Kräuterwürze verleiht Tiefe und sorgt für einen vielschichtigen, nachhaltigen Nachhall.



Speiseempfehlung

Ein idealer Wein für Küche und Tisch – passend für genussvolle Alltagsmomente ebenso wie für gesellige Abende mit Anspruch.

Dieser Graue Burgunder ist ein ausgesprochen vielseitiger Essensbegleiter und harmoniert besonders gut mit:

- Vorspeisen und feiner Bistroküche
- Fischgerichten, gebraten oder gedünstet
- Geflügel mit hellen Saucen
- Kalb- und Schweinefleisch
- Pasta- und Risottogerichten
- halbfestem bis gereiftem Käse

Rebsorte

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und Spätburgunders und international auch als Pinot Gris oder Pinot Grigio bekannt. Die Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei vergleichsweise milder Säure. In trockenem Ausbau entstehen so Weine mit Schmelz, dezenter Aromatik und hoher Eignung als Speisenbegleiter.

Weinausbau

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