Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Grauer Burgunder

Spätlese trocken

Ein kräftiger, trockener Weißwein.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	4,7 g/l
Säure:	4,7 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.

Der Collection Oberkirch Grauer Burgunder Spätlese trocken ist ein absolutes Allround-Talent in Punkto Essensbegleiter und nicht nur deswegen als „IN-Sorte“ vielfach beliebt und geschätzt. Er zeigt sich klassisch elegant, tiefgründig und hat Stil.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Strohgelb; in der Nase prägnante Fruchtaromen nach Birne, Melone und feinen Kräutertönen; am Gaumen reife, saftige Birne, Banane und zarte Nusstöne, viel Schmelz, zurückhaltende Säure und feine Kräuterwürze; zeigt Tiefe und Komplexität im Nachhall.

Speiseempfehlung

Universeller Essensbegleiter: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Fleischgerichte, Käse

Rebsorte

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde international als Pinot Gris oder Pinot Grigio populär. Grauburgunder-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure. Das macht die trocken ausgebauten Weine in Verbindung mit der angenehm-dezenten Sortenaromatik zum idealen Essensbegleiter.

Weinausbau

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