Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch Exklusiv

Gewürztraminer

Beerenauslese



Eine besondere Kostbarkeit mit ausgeprägter Fruchtsüße, eleganter Säure und viel Opulenz.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Gewürztraminer
Qualität:	Beerenauslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,375 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	8,5 % Vol.
Restzucker:	164,6 g/l
Säure:	6,6 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die besonderen und meist raren Kostbarkeiten der Collection Oberkirch lassen sich hier in der Exklusiv-Edition finden. Diese Weine sind edelsüße Highlights oder besonders ausgebaute Raritäten. Sie versprechen Höhepunkte zum Genießen und sind damit die exzellenten Begleiter für kostbare (Genuss)-Momente.

Nur die edlen und hochreifen Beeren von ausgesuchten Trauben verdienen das Prädikat Beerenauslese. Die hohe Konzentration feinster Geschmacks- und Aromastoffe und des Fruchtzuckergehalts machen diesen Wein zu einer Rarität und einem edelsüßen Schwergewicht, superreif, intensiv und sinnlich. Körperreich und vollmundig ist er eine Besonderheit für Feinschmecker und erfreut durch seine Süße und Wärme. Eine Vollkommenheit höchsten Weingenusses.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich diese Gewürztraminer Beerenauslese in strahlendem Honiggelb; in der Nase feinste Aromen von gelber Rose, Kumquat, Honig und weißem Nougat; im Geschmack getragen von einer opulenten Süße; saftiger und lebendiger Gesamteindruck.

Speiseempfehlung

Aperitif & fruchtige Desserts

Rebsorte

Der Gewürztraminer gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt und hat als bukettreiche (Wildrosenduft!) Rebsorte internationale Verbreitung. Die niedrigen Erträge und hohen Lageansprüche machen den Gewürztraminer dennoch zur Rarität. Nur in der Ortenau wird zwischen dem Gewürztraminer und dem Traminer unterschieden. Die Unterscheidung? Ganz einfach: ein Traminer, eine Rose; ein Gewürztraminer, Strauß Rosen.

Weinausbau

Selektive Handlese von einzelnen, eingeschrumpften Beeren; anschließend langsame, schonende Gärung des Mostes im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, Abstoppen der Gärung und anschließende Kühlung zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung im Edelstahltank.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden



Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung

Goldmedaille
AWC VIENNA
International Wine Challenge

Goldmedaille, AWC VIENNA International Wine Challenge