Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Riesling

Qualitätswein



Ein spritziger Weißwein mit erfrischender Säure, klarer Frucht und lebendiger Struktur – typisch Riesling aus der Ortenau.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restzucker:	19,4 g/l
Säure:	7,3 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch vereint Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten und unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sie steht für „Original“ und „Regional“ – geprägt von der Vielfalt unserer Winzer, der einzelnen Parzellen und der unterschiedlichen Ausbauweisen im Keller. Diese Linie bietet für viele Gelegenheiten den passenden Wein.

Der Riesling gilt zu Recht als König der Weißweine. Der Collection Oberkirch Riesling Qualitätswein bringt die Regionalität der Ortenau besonders authentisch zum Ausdruck. Gewachsen zu Füßen des Schwarzwaldes und geprägt vom Zusammenspiel frischer Höhenluft und der Wärme des Rheintals, entwickelt er seine charakteristische Frische und ausgeprägte Fruchtigkeit.

Der Riesling wirkt frisch, belebend und klar strukturiert. Er regt den Gaumen an, ohne zu dominieren, und sorgt für einen präzisen, lang anhaltenden Eindruck. Besonders geeignet für Liebhaber frischer, fruchtbetonter Rieslinge mit lebendiger Säure. Weniger passend für Fans sehr kraftvoller, stark gereifter oder deutlich restsüßer Weißweinstile.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich ein gelbgrünes Farbspiel mit goldenen Reflexen. In der Nase dominieren fruchtige Aromen von Zitrus und Bergamotte, begleitet von floralen Noten wie Veilchen und Orangenblüten. Am Gaumen sorgt der angenehme Süße-Eindruck im Zusammenspiel mit einer spannenden Säure für einen lebendigen, animierenden Nachhall.

Speiseempfehlung

Dieser Riesling ist ein vielseitiger Essensbegleiter und harmoniert besonders gut mit:

• Fischgerichten, gedünstet oder gebraten, z. B. Forelle, Zander oder Seelachs

• Meeresfrüchten wie Garnelen, Muscheln oder Calamari

• leichten Vorspeisen, Antipasti und Salaten mit Zitrus- oder Vinaigrette-Dressing

• Spargelgerichten, sowohl klassisch als auch modern interpretiert

• Frischkäse, mildem Ziegenkäse und Vesperplatten mit Schinken, Käse und Brot

Auch solo überzeugt er als frischer Aperitif.

Rebsorte

Riesling ist bekannt dafür, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich widerzuspiegeln. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region Deutschlands, ist er die prägende Weißweinsorte. Auf den Granitverwitterungsböden und im niederschlagsreichen, milden Klima entstehen fruchtbetonte Rieslinge mit reifer, ausgewogener Säurestruktur.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei 17–19 °C, anschließend Reifung des Jungweins auf der Feinhefe zur Stabilisierung von Frucht, Struktur und Frische.