Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Riesling

Qualitätswein trocken



Ein spritziger, trockener Riesling mit klarer Frucht, präziser Säurestruktur und animierendem Charakter – geradlinig und typisch Ortenau.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	6,2 g/l
Säure:	7,4 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch vereint Weine aus 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.

Der Collection Oberkirch Riesling Qualitätswein trocken bringt die Herkunft der Ortenau besonders klar zum Ausdruck. Gewachsen zu Füßen des Schwarzwaldes und beeinflusst vom Zusammenspiel frischer Höhenluft und der Wärme des Rheintals, zeigt er sich präzise, fruchtbetont und klar strukturiert. Der Fokus liegt hier bewusst auf Frische, Straffheit und Trinkfluss.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Riesling in hellem Strohgelb mit silbernen Reflexen. In der Nase dominieren intensive Aromen von frischem Apfel, gelbem Pfirsich und zarten Zitrusnoten. Am Gaumen zeigen sich saftige Apfelfrucht und gelbes Steinobst, getragen von einer lebendigen Säure. Der Gesamteindruck ist ausgewogen, geradlinig und elegant frisch.

Speiseempfehlung

Ein idealer Wein für alle, die klare, trockene Weißweine schätzen – passend zu Küche, Terrasse und geselligen Runden mit kulinarischem Anspruch.

Dieser Riesling ist ein vielseitiger Begleiter zur frischen, eher puristischen Küche:

• Fischgerichte wie Zander, Forelle oder Seelachs

• Meeresfrüchte, Austern oder Garnelen

• Salate mit Vinaigrette oder Zitrus-Dressing

• Spargel klassisch oder modern interpretiert

• Vesperplatten mit Schinken, Käse und Brot

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. Die Granitverwitterungsböden und das milde, niederschlagsreiche Klima bringen fruchtbetonte Rieslinge mit reifer, ausgewogener Säure hervor.

Weinausbau

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

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden