



## Collection Oberkirch

### Riesling Kabinett

Ein spritziger Riesling Kabinett mit feiner Frucht, ausgewogener Süße-Säure-Balance und animierendem Charakter – harmonisch, zugänglich und typisch Ortenau.



#### Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	9,5 % Vol.
Restzucker:	27,0 g/l
Säure:	6,6 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 verschiedenen Ausbauweisen im Keller. So findet sich für viele Gelegenheiten der passende Wein. Der Collection Oberkirch Riesling Kabinett spiegelt die Regionalität der Ortenau auf besonders harmonische Weise wider. Gewachsen zu Füßen des Schwarzwaldes und beeinflusst vom Zusammenspiel frischer Höhenluft und der Wärme des Rheintals, zeigt er sich fruchtbetont, ausgewogen und mit feinem Süße-Eindruck. Der Fokus liegt hier bewusst auf Balance und Trinkfreude.

#### Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich ein gelbgrünes Farbspiel mit goldenen Reflexen. In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von Zitrus und Bergamotte, begleitet von floralen Noten wie Veilchen und Orangenblüten. Am Gaumen sorgt ein angenehmer Süße-Eindruck im Zusammenspiel mit einer lebendigen Säure für einen frischen, anhaltenden Nachhall. Ein idealer Wein für entspannte Genussmomente – passend für gesellige Runden, leichte Küche und unbeschwerte Stunden auf der Terrasse. Der Riesling Kabinett wirkt harmonisch und animierend. Er verbindet Frische und Frucht zu einem ausgewogenen Gesamteindruck und lädt zum Weitergenießen ein. Besonders geeignet für Liebhaber fruchtbetonter Rieslinge mit feinem Süße-Eindruck. Weniger passend für Fans sehr trockener, straff strukturierter Riesling-Stilistik.



### **Speiseempfehlung**

Dieser Riesling Kabinett harmoniert besonders gut mit: • Fischgerichten, gedünstet oder leicht gebraten • Meeresfrüchten und mild gewürzten Vorspeisen • Salaten mit fruchtigen oder milden Dressings • Spargelgerichten, auch mit Sauce Hollandaise • Frischkäse, mildem Ziegenkäse und Vesperplatten Auch solo überzeugt er als angenehmer 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 Granitverwitterungsböden und im niederschlagsreichen Klima entstehen hier 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, Balance und Struktur.