Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Riesling

Kabinett trocken



Ein spritziger Weißwein mit einer erfrischenden Säure.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	7,1 g/l
Säure:	6,9 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch bündelt Weine aus klassischen Rebsorten in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und steht für „Original“ und „Regional“. Geprägt von der Vielfalt unserer Winzer, der Parzellen und der Ausbauweisen im Keller, bietet diese Linie authentische Weine für viele Gelegenheiten.

Der Riesling Kabinett trocken zeigt die Ortenau von ihrer geradlinigen Seite. Gewachsen zu Füßen des Schwarzwaldes, geprägt von kühlen Luftströmen aus den Höhenlagen und der Wärme des Rheintals, präsentiert er sich fokussiert, fruchtklar und mit präziser Struktur. Der Stil ist bewusst trocken gehalten und legt den Schwerpunkt auf Spannung und Frische.

Der Wein wirkt belebend und fokussiert. Seine saftige Frucht und die animierende Säure sorgen für Frische und einen klaren, anhaltenden Eindruck am Gaumen.

Ideal für Liebhaber trockener, straffer Rieslinge mit Fruchtklarheit. Weniger geeignet für alle, die einen ausgeprägten Süße-Eindruck oder besonders weiche Weißweinstile bevorzugen.

Speiseempfehlung

Ein Riesling für alle, die trockene Weißweine mit klarer Linie schätzen – passend zu Küche, geselligen Runden und genussvollen Momenten mit kulinarischem Anspruch.

Dieser Riesling Kabinett trocken begleitet besonders gut:

• Fischgerichte wie Forelle, Zander oder Kabeljau

• Meeresfrüchte, z. B. Garnelen oder Muscheln

• Salate mit klassischer Vinaigrette oder Zitrus-Dressing

• Spargelgerichte ohne dominante Sauce

• Vesperplatten mit Schinken, Käse und frischem Brot

Rebsorte

Riesling bringt den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich zum Ausdruck. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region Deutschlands, entstehen auf Granitverwitterungsböden fruchtbetonte Rieslinge mit reifer, ausgewogener Säurestruktur.

Weinausbau

Schonende, langsame Gärung im Edelstahltank bei 17–19 °C, anschließend Reifung auf der Feinhefe zur Stabilisierung von Frucht, Frische und Struktur.