Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Riesling Spätlese



Ein harmonisch gereifter Riesling mit ausgeprägter Frucht, fein abgestimmter Süße und lebendiger Säure – ausdrucksstark, rund und charaktervoll.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restzucker:	35,0 g/l
Säure:	7,2 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“ und spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Lagen und der individuellen Ausbauweisen im Keller wider. Die Riesling Spätlese nimmt innerhalb der Linie eine besondere Rolle ein. Sie steht für Reife, Konzentration und Tiefe. Gewachsen zu Füßen des Schwarzwaldes und geprägt vom Zusammenspiel frischer Höhenluft und der Wärme des Rheintals, zeigt dieser Riesling eine ausgeprägte Fruchtigkeit, die von einer fein eingebundenen Säure getragen wird. Der Stil ist bewusst großzügiger und voller als bei Kabinett-Weinen. Die Riesling Spätlese wirkt opulent und harmonisch zugleich. Sie verbindet Fruchtfülle mit Frische und sorgt für ein nachhaltiges, vielschichtiges Geschmackserlebnis. Besonders geeignet für Liebhaber fruchtbetonter Rieslinge mit ausgeprägtem Süße-Eindruck und aromatischer Tiefe. Weniger passend für Fans sehr trockener oder streng strukturierter Riesling-Stilistik.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich ein gelbgrünes Farbspiel mit goldenen Reflexen. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von Zitrus und Bergamotte, begleitet von floralen Noten wie Veilchen und Orangenblüten. Am Gaumen sorgt die ausgeprägte Süße im Zusammenspiel mit einer gut eingebundenen, spannenden Säure und feiner Kohlensäure-Frische für einen lebendigen, anhaltenden Nachhall.

Speiseempfehlung

Ein Wein für besondere Genussmomente – passend für die feine Küche, asiatische Gerichte oder als charaktervoller Begleiter zu würzigen Speisen. Diese Riesling Spätlese harmoniert besonders gut mit:
• asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe
• Fisch- und Meeresfrüchten mit würziger oder süß-saurer Sauce
• Geflügelgerichten mit fruchtigen Komponenten
• Salaten und Vorspeisen mit exotischen Aromen
• Frischkäse und mildem Käse
Auch solo genossen überzeugt sie als ausdrucksstarker Genusswein.

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 – eine ideale Grundlage für hochwertige Spätlesen.

Weinausbau

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