



## Collection Oberkirch

### Riesling Spätlese trocken



#### Produkteigenschaften

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang:           | 2023                       |
| Rebsorte:           | Riesling                   |
| Qualität:           | Spätlese                   |
| Geschmacksrichtung: | trocken                    |
| Region:             | Ortenau / Baden            |
| Inhalt:             | 0,75 l                     |
| Verschlussart:      | Drehverschluss             |
| Alkoholgehalt:      | 12,5 % Vol.                |
| Restzucker:         | 6,2 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 klassischen Rebsorten und unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sie steht für „Original“ und „Regional“ und spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Parzellen und der individuellen Ausbaumethoden im Keller wider. Die Riesling Spätlese trocken nimmt innerhalb der Linie eine eigenständige Position ein. Sie verbindet die Reife und Intensität einer Spätlese mit einer bewusst trockenen Stilistik. Gewachsen zu Füßen des Schwarzwaldes und geprägt vom Zusammenspiel frischer Höhenluft und der Wärme des Rheintals, zeigt dieser Riesling Tiefe, Fruchtklarheit und eine strukturierte Säureführung.

#### Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Wein in hellem Strohgelb mit silbernen Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von frischem Apfel, gelbem Pfirsich und zarten Zitrusnoten. Am Gaumen zeigen sich gelbes Steinobst und klare Apfelfrucht, saftig interpretiert und getragen von einer lebendigen, gut integrierten Säure. Der Gesamteindruck wirkt reif, präzise und elegant ausbalanciert. Die Spätlese trocken wirkt konzentriert und fokussiert. Sie verbindet Reife mit Frische und sorgt für einen nachhaltigen, klaren Eindruck am Gaumen. Besonders geeignet für Liebhaber trockener Rieslinge mit zusätzlicher Tiefe und Reife. Weniger passend für alle, die einen ausgeprägten Süße-Eindruck oder sehr verspielte Weißweinstile suchen.



### Speiseempfehlung

Ein anspruchsvoller Essensbegleiter für genussvolle Abende, bei denen Struktur und Klarheit im Vordergrund stehen – ideal für die feine Küche und bewusstes Genießen. Diese Riesling Spätlese trocken harmoniert besonders gut mit: • Fischgerichten wie Zander, Steinbutt oder Lachs • Meeresfrüchten, auch kräftiger zubereitet • Geflügelgerichten mit hellen Saucen • Spargel- und Gemüsegerichten mit feiner Würze • Vesperplatten mit Schinken, gereiftem Käse und 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 – ideale Voraussetzungen für trockene Spätlesen mit Tiefe.

### Weinausbau

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

### Auszeichnungen



Goldmedaille  
Landesweinprämierung Baden