Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Riesling

Auslese



Ein ausdrucksstarker Riesling Auslese mit reifer Frucht, konzentrierter Süße und präziser Säure – vielschichtig, intensiv und nachhaltig.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Auslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.
Restzucker:	75,8 g/l
Säure:	7,1 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch steht für „Original“ und „Regional“ und vereint Weine aus klassischen Rebsorten in unterschiedlichen Stilistiken. Sie spiegelt die Vielfalt der Winzer, der Parzellen und der Ausbauweisen im Keller wider und bietet für jede Genussstufe den passenden Wein.

Die Riesling Auslese markiert innerhalb der Linie die Spitze der fruchtbetonten Prädikatsweine. Sie steht für höchste Reife, Konzentration und Tiefe. Gewachsen zu Füßen des Schwarzwaldes und geprägt vom Zusammenspiel frischer Höhenluft und der Wärme des Rheintals, verbindet dieser Riesling intensive Aromatik mit klarer Struktur und Spannung.

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 präzise eingebundenen Säure und feiner Kohlensäure-Frische für Tiefe, Dichte und einen langen, lebendigen Nachhall.

Die Auslese wirkt opulent und zugleich fokussiert. Sie füllt den Gaumen mit reifer Frucht, bleibt dabei lebendig und hinterlässt einen nachhaltigen, vielschichtigen Eindruck.

Besonders geeignet für Liebhaber konzentrierter, süßer Riesling-Stilistik mit aromatischer Tiefe. Weniger passend für Fans trockener oder sehr straffer Weißweine.

Speiseempfehlung

Diese Riesling Auslese harmoniert besonders gut mit:

• fruchtigen Desserts wie Apfel- oder Birnentarte

• Desserts mit Zitrus, exotischen Früchten oder feiner Säure

• Crème-Desserts und Patisserie

• Blauschimmelkäse oder kräftigem Weichkäse

Auch als Aperitif oder Solowein entfaltet sie ihre ganze Klasse.

Ein Wein für besondere Momente – ideal als eleganter Abschluss eines Menüs oder als bewusster Solist für genussvolle Stunden.

Rebsorte

Riesling ist prädestiniert dafür, Herkunft und Terroir präzise widerzuspiegeln. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region Deutschlands, entstehen auf Granitverwitterungsböden fruchtbetonte Rieslinge mit reifer Säurestruktur – ideale Voraussetzungen für hochwertige Auslesen mit Tiefe und Spannung.

Weinausbau

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

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden