Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch Exklusiv

Riesling

Beerenauslese



Eine besondere Kostbarkeit mit feinem Süße-Säure-Spiel und viel Opulenz.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2015
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Beerenauslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,375 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restzucker:	177,4 g/l
Säure:	8,8 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die besonderen und meist raren Kostbarkeiten der Collection Oberkirch lassen sich hier in der Exklusiv-Edition finden. Diese Weine sind edelsüße Highlights oder besonders ausgebaute Raritäten. Sie versprechen Höhepunkte zum Genießen und sind damit die exzellenten Begleiter für kostbare (Genuss)-Momente.

Nur die edlen und hochreifen Beeren von ausgesuchten Trauben verdienen das Prädikat Beerenauslese. Die hohe Konzentration feinster Geschmacks- und Aromastoffe und des Fruchtzuckergehalts machen diesen Wein zu einer Rarität und einem edelsüßen Schwergewicht: superreif, intensiv und sinnlich. Körperreich und vollmundig ist er eine Besonderheit für Feinschmecker und erfreut durch seine Süße und Wärme. Eine Vollkommenheit höchsten Weingenusses, die auch nach vielen Jahren noch ein besonderes Geschmackserlebnis bietet.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich diese Riesling Beerenauslese mit goldgelbem Farbspiel; im Bukett intensive Aromen nach Zitrus, Maracuja, Litschi und Aprikose; am Gaumen reife Fruchteindrücke, eingebettet in eine herzhafte Melonensüße und dezente Säure; präsenter Nachhall.

Speiseempfehlung

Aperitif & Dessertwein, fruchtige Desserts

Art. Nr. OKL714-2015

Oberkircher Winzer

Rebsorte

Die Rebsorte Riesling ist dafür bekannt, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich im Wein auszudrücken. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region in Deutschland, ist sie die Weißwein-Rebsorte Nr. 1. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

Weinausbau

Selektive Handlese von einzelnen, eingeschrumpften Beeren; anschließend langsame, schonende Gärung des Mostes im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, Abstoppen der Gärung und anschließende Kühlung zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung im Edelstahltank.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden



Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung