Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Merlot

Qualitätswein trocken



Ein kraftvoller, sortenreiner Merlot mit reifer Frucht, geschmeidiger Tanninstruktur und mediterranem Charakter – vollmundig, harmonisch und vielseitig einsetzbar.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Merlot
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	4,9 g/l
Säure:	4,4 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch ist die Großfamilie unserer Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten und unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sie steht für „Original“ und „Regional“ und spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der einzelnen Parzellen sowie der Ausbauweisen im Keller wider. Innerhalb dieser Linie finden sich Weine für nahezu jede Gelegenheit.

Der Collection Oberkirch Merlot zeigt die sortentypische, internationale Seite des Sortiments. Als reinsortiger Merlot verbindet er Fülle und Kraft mit einer weichen, anschmiegsamen Textur. Seine Stilistik ist bewusst harmonisch gehalten: kraftvoll im Ausdruck, dabei zugänglich und ausgewogen. Er verkörpert die mediterranen Wurzeln der Rebsorte und präsentiert sich als charmanter Begleiter sowohl zum Essen als auch solo.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich der Merlot in dunklem Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich intensive Fruchtaromen von Brombeere, Heidelbeere und reifer Kirsche, ergänzt durch florale Anklänge von Veilchen sowie würzige Noten von Vanille und Tabak. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider: dunkle Beerenfrucht, feine Würze und eine geschmeidige Struktur verbinden sich zu einem runden, schmelzigen Eindruck. Der Nachhall ist lang, stoffig und harmonisch.

Der Merlot wirkt vollmundig und weich zugleich. Er füllt den Gaumen mit reifer Frucht, bleibt dabei ausgewogen und sorgt für ein angenehmes, nachhaltiges Mundgefühl.

Besonders geeignet für Liebhaber kraftvoller, aber geschmeidiger Rotweine ohne kantige Tanninstruktur. Weniger passend für Fans sehr schlanker, säurebetonter oder extrem strukturierter Rotweinstile.

Speiseempfehlung

Ein idealer Rotwein für genussvolle Abende, gesellige Runden und die mediterran inspirierte Küche – ebenso passend für entspannte Momente ohne Speisen.

Dieser Merlot harmoniert besonders gut mit:

• kräftigen Fleischgerichten wie Rind, Lamm oder geschmortem Schwein

• Pasta mit tomatigen oder würzigen Saucen

• mediterranen Gerichten mit Kräutern, Oliven oder Auberginen

• Pizza mit herzhaftem Belag

• halbfestem bis gereiftem Käse

Rebsorte

Merlot stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und zählt heute zu den weltweit wichtigsten Rotweinsorten. Ihre Beliebtheit verdankt sie der Kombination aus Fruchtfülle, weicher Tanninstruktur und zugänglicher Stilistik. In unserem gemäßigten Klima benötigt Merlot warme Südhänge, um die notwendige physiologische Reife zu erreichen und seine typischen Aromen vollständig auszubilden.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau sowie teilweiser Ausbau im Holzfass zur Abrundung von Struktur, Frucht und Würze.