

Collection Oberkirch

Müller-Thurgau Kabinett

Ein feinfruchtiger Weißwein mit harmonischer Säure.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restzucker:	21,9 g/l
Säure:	5,3 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch ist die Großfamilie unserer Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten und in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Diese Weinlinie steht für "Original" und "Regional". Die Collection Oberkirch steht auch für Vielfalt: die Vielfalt unserer Winzer, der Rebsorten und der einzelnen Parzellen, wo sie wachsen, sowie die vielfältigen Möglichkeiten des Ausbaus im Keller. So findet sich hier für jeden und jede Gelegenheit mit Sicherheit der passende Wein. Der Müller-Thurgau wird häufig unterschätzt, und das völlig zu unrecht. Der Collection Oberkirch Müller-Thurgau Kabinett überzeugt die Einsteiger und überrascht die Experten. Er präsentiert sich frisch fruchtig und duftig, ist ein schöner Essensbegleiter vom Spargel im Frühling bis zur Kürbissuppe im Herbst, stets unkompliziert und sehr zugänglich.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in zartem Strohgelb mit silbernen und grünlichen Reflexen; in der Nase ein intensives Bukett geprägt von reifer Ananas und Banane sowie ein Hauch von Muskat; harmonisches Süße-Säure-Spiel und nachvollziehbare Fruchtaromatik am Gaumen; rundes Geschmacksbild und anhaltende Präsenz im Abgang.



Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Geflügel, Salate, Suppen, Spargel

Rebsorte

Professor Hermann Müller aus Thurgau züchtete vor über 130 Jahren diese populäre Rebsorte, die zeitweise die meistangebaute Deutschlands war. In den 1980er Jahren schadete die auf Masse ausgerichtete Produktion dem Renommée dieser Sorte jedoch nachhaltig. Mit dem weinbaulichen Wissen von heute und einem sorgfältigen Weinausbau gilt die Sorte mittlerweile als Geheimtipp. Die milde Säure, die angenehme Sorten-Aromatik und der vergleichsweise niedrige Alkoholgehalt machen den Müller-Thurgau zu einem angenehmen Wein.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden