



Collection Oberkirch

Müller-Thurgau Kabinett trocken

Ein feinfruchtiger Weißwein mit harmonischer Säure.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	6,3 g/l
Säure:	5,3 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch vereint Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sie steht für „Original“ und „Regional“ – geprägt von der Vielfalt unserer Winzer, der Rebsorten, der einzelnen Parzellen und der unterschiedlichen Ausbauweisen im Keller. Diese Linie bietet für zahlreiche Gelegenheiten den passenden Wein.

Der Müller-Thurgau wird häufig unterschätzt – zu Unrecht. Der Collection Oberkirch Müller-Thurgau Kabinett trocken überzeugt Einsteiger ebenso wie Kenner. Er zeigt sich aromatisch, frisch und duftig und unterstreicht, wie facettenreich diese Rebsorte bei sorgfältigem Ausbau sein kann.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Wein in hellem Strohgelb mit funkelnden Reflexen. In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von Melone, Banane und Ananas, begleitet von einem zarten Muskatton. Am Gaumen zeigen sich feine, reife Fruchtindrücke, ergänzt durch eine dezente Säure. Der Gesamteindruck ist charmant, mit angenehmem Nachhall. Besonders geeignet für Liebhaber fruchtbetonter, trockener Weißweine mit milder Säure. Weniger passend für Fans sehr säurebetonter oder stark mineralischer Stilistiken.



Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Fisch, Geflügel, Salaten, Suppen, Spargel sowie zur leichten Küche.

Rebsorte

Der Müller-Thurgau wurde vor über 130 Jahren von Professor Hermann Müller aus Thurgau gezüchtet und war zeitweise die meistangebaute Rebsorte Deutschlands. Phasen massenorientierter Produktion schaden ihrem Ruf, doch mit heutigem weinbaulichem Wissen und sorgfältigem Ausbau gilt sie wieder als Geheimtipp. Die milde Säure, die angenehme Sortenaromatik und der moderatere Alkoholgehalt machen Müller-Thurgau zu einem vielseitigen Speisenbegleiter.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei 17–19 °C, anschließend Reifung des Jungweins auf der Feinhefe zur Abrundung von Frucht und Struktur.