



Collection Oberkirch

Pinot Noir

Qualitätswein trocken



Ein kraftvoller Pinot Noir mit reifer Frucht, präsender Tanninstruktur und feiner Holzwürze – modern interpretiert, vielschichtig und mit frankophilem Charakter.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	5,1 g/l
Säure:	5,1 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 Rebsorten, der einzelnen Parzellen sowie der Ausbaueisen im Keller wider. So findet sich in dieser Linie für nahezu jede Gelegenheit der passende Wein.

Dieser Collection Oberkirch Pinot Noir zeigt die französisch inspirierte Seite des Spätburgunders. Mit seinem frankophilen Charme verbindet er badische Herkunft mit internationaler Stilik. Er präsentiert sich modern und attraktiv, mit klarer Struktur und reifer Aromatik. Seine ausgewogene Art macht ihn vielseitig einsetzbar und zu einem geschätzten Begleiter für unterschiedlichste Genussmomente.

Der Wein wirkt strukturiert und ausdrucksstark. Er zeigt Tiefe, Spannung und Länge und bleibt dabei harmonisch im Gesamteindruck.

Besonders geeignet für Liebhaber strukturierter, würzig-fruchtbetonter Pinot-Noir-Stilik mit Holzeinfluss. Weniger passend für Fans sehr weicher, süßbetonter oder früh zugänglicher Rotweine.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Wein in kräftigem Ziegelrot. In der Nase zeigen sich feine Vanillenoten, begleitet von Aromen dunkler Beerenfrüchte und würzigen Nuancen. Am Gaumen treffen eine pikante, gut integrierte Säure auf reife, präsende Tannine. Die Struktur wirkt dicht und vielschichtig, der Nachhall ist lang und komplex.



Speiseempfehlung

Ein Pinot Noir für genussvolle Abende mit Anspruch – ideal für die gehobene Küche, besondere Essen oder bewusste Genussmomente.

Dieser Pinot Noir ist ein eleganter, facettenreicher Speisebegleiter und harmoniert besonders gut mit:

- Fleischgerichten wie Rind, Kalb oder Lamm
- Wildgerichten mit dunkler oder würziger Sauce
- Nudelgerichten mit kräftigen Ragouts
- Pilzgerichten und herbstlicher Küche
- kräftigem, gereiftem Käse

Rebsorte

Spätburgunder (Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und seit über 1.000 Jahren in Baden beheimatet. In der Ortenau ist sie seit Jahrzehnten die prägende Rotweinsorte. Die anspruchsvolle Rebe benötigt warme, aber nicht zu heiße Lagen und viel Sorgfalt im Weinberg. Je nach Ertrag und Ausbau entstehen dichte, strukturierte Rotweine mit Lagerpotenzial ebenso wie feinere, elegante Interpretationen.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau sowie ein frankophil geprägter Ausbau mit dezentem Holzeinsatz zur Vertiefung von Struktur, Würze und Komplexität.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden