Oberkircher Winzer

Genussweine

Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein trocken

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	6,9 g/l
Säure:	5,7 g/l

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Klein aber fein – unsere Genusswein-Serie vermittelt den Impuls für Genuss. Vier Weine spannen ein breites Genuss-Spektrum vom frisch-fruchtigen Rivaner, über einen fruchtig-feinen Blanc de Noir, einem beerig-peppigen Rosé bis zum dichten, runden Rotwein. Eine delikate und übersichtliche Auswahl unseres Weinspektrums, für Einsteiger gleichermaßen wie den erfahrenen Weinfreund. Unsere Genussweine vermitteln Spaß am Genuss, begeistern auf unkomplizierte Art bei jeder Grill- und Gartenparty, sind aber auch ideal als Begleiter zur badischen oder mediterranen Küche. Dieser Spätburgunder Blanc de Noir macht gute Laune! Er verbreitet badische Lebensart, Genuss und Sonnenschein, schmeckt intensiv und fruchtig-fein. Er ist vielseitig einsetzbar, spricht jeden an, will aber auf keinen Fall dabei rot werden!

Weinbeschreibung

Hell gekelterter Spätburgunder; in der Nase typische Burgunderaromatik mit viel Apfel und etwas Birne; ein präsentes Säurespiel am Gaumen vermittelt Fruchtigkeit und eine elegante Frische; animierende Stilistik und frischer Gesamteindruck, leichtfüßig und beschwingt.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Suppen, leichte Grillgerichte, Spargel

Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Oberkirch. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich ganz unterschiedliche Weine erzeugen. Als „Blanc de Noir“ wird der Weißwein dieser Sorte bezeichnet, der auch ein hervorragender Sektgrundwein ist. Seine Klasse und Vielseitigkeit drückt die Sorte am eindrucksvollsten dadurch aus, dass aus ihr in der Champagne die teuersten Schaumweine der Welt erzeugt werden.

Weinausbau

Dieser Wein wird nach dem gleichen Verfahren wie die Grundweine für Champagner hergestellt, die vorwiegend aus roten Trauben erzeugt werden. Die Spätburgunder Trauben werden sofort nach der Ernte besonders schonend gepresst. Dadurch erhält man einen hellen Most, der langsam und schonend im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C vergoren wird. Anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.