Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Scheurebe

Spätlese



Ein fruchtbetonter Weißwein mit ausgeprägten Aromen nach Cassis und Grapefruit.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Scheurebe
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	30,5 g/l
Säure:	5,8 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.

Die Scheurebe besticht durch ihre Aromenvielfalt. Diese kann, je nach Sonneneinstrahlung, ganz unterschiedlich ausgeprägt sein, mal mehr Richtung Cassis oder mehr Richtung Grapefruit. Mit ihrer opulenten und exotischen Frucht-Aromatik passt die Collection Oberkirch Scheurebe Spätlese perfekt zu einem fruchtigen Dessert oder einem lauen Sommerabend.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich die Scheurebe in hellem Goldgelb; in der Nase eine schön fruchtige Prägung durch schwarze Johannisbeere, Grapefruit, Melone, Ananas und Physalis; erfrischende Säure mit viskoser Fruchtsüße; opulent und langanhaltend fruchtig.

Speiseempfehlung

Aperitif, asiatische Gerichte

Rebsorte

Nach ihrem Züchter Georg Scheu ist diese Kreuzung aus Riesling mit der Bukettraube benannt. Die Scheurebe mag leichte, steinige Böden und bringt bei sorgfältigem Weinbau aromatische, manchmal an Cassis oder Stachelbeeren erinnernde Aromen hervor. Bei spätem Botrytisbefall, verbunden mit trockener Witterung gelingen spektakuläre und opulente Süßweine.

Weinausbau

Schonende Verarbeitung des Traubenguts, mehrere Stunden Maischestandzeit, langsame Gärung des Mostes im Edelstahltank, Abstoppen der Gärung durch Abpressen und anschließende Kühlung, zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung im Edelstahltank.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden