Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Scheurebe

Trockenbeerenauslese



Eine besondere Kostbarkeit mit ausgeprägter Fruchtsüße, eleganter Säure und viel Opulenz.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Scheurebe
Qualität:	TBA
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,375 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	7,5 % Vol.
Restzucker:	224,5 g/l
Säure:	14,8 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die besonderen und meist raren Kostbarkeiten der Collection Oberkirch lassen sich hier in der Exklusiv-Edition finden. Diese Weine sind edelsüße Highlights oder besonders ausgebaute Raritäten. Sie versprechen Höhepunkte zum Genießen und sind damit die exzellenten Begleiter für kostbare (Genuss)-Momente.

Nur die edlen und hochreifen Beeren von ausgesuchten Trauben verdienen das Prädikat Trockenbeerenauslese. Die hohe Konzentration feinster Geschmacks- und Aromastoffe und des Fruchtzuckergehalts machen diesen Wein zu einer Rarität und einem edelsüßen Schwergewicht, superreif, intensiv und sinnlich. Körperreich und vollmundig ist er eine Besonderheit für Feinschmecker

und erfreut durch seine Süße und Wärme. Eine Vollkommenheit höchsten Weingenusses.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich diese Scheurebe Trockenbeerenauslese in leuchtendem Goldgelb; im Duft elegante Fruchteindrücke von weißer Johannisbeere, Quitte und Pfirsich ergänzt um florale Würznuancen; am Gaumen ausgeprägte Fruchtsüße mit Ananas und Anklängen von Waldhonig im Zusammenspiel mit einer eleganten Säurestruktur.

Speiseempfehlung

Aperitif & fruchtige Desserts

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

Selektive Handlese von einzelnen, eingeschrumpften Beeren; anschließend langsame, schonende Gärung des Mostes im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, Abstoppen der Gärung und anschließende Kühlung zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung im Edelstahltank.