



Collection Oberkirch

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	5,3 g/l
Säure:	4,7 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 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.

Als Aristokrat der Rotweine hat der Spätburgunder einen besonders edlen und anspruchsvollen Charakter. Er bedeutet für uns Heimat und er vermittelt unsere Heimat. Dieser Collection Oberkirch Spätburgunder Rotwein ist ein Klassiker, zeigt sich klassisch badisch regional und gleichzeitig als moderner Rotwein-Typ, mit kräftigem, ausgewogenem Gerbstoff, vielschichtig und komplex.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Rubinrot; im Bukett Aromen von dunklen Beerenfrüchten wie Kirsche, Brombeere, Waldhimbeere und eine dezente Schokoladennote; am Gaumen gut ausbalancierte aber deutliche Gerbstoffpräsenz im Zusammenspiel mit Schwarzkirsche und Bitterschokolade; kraftvoll und anhaltende Präsenz im Nachhall.

Speiseempfehlung

Eleganter, facettenreicher Speisebegleiter.

Fleischgerichte, Wildgerichte, Nudelgerichte, kräftiger Käse



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 bei niedrigen Erträgen und perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, teilweise Ausbau im Holzfass.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden