Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken



Ein kraftvoller Spätburgunder mit tiefer Frucht, präsenter Tanninstruktur und vielschichtiger Aromatik – modern interpretiert und mit klarer badischer Herkunft.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	4,6 g/l
Trinktemperatur:	16-20 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch steht für „Original“ und „Regional“ und vereint klassische Rebsorten in unterschiedlichen Stilistiken. Sie spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Lagen und der individuellen Ausbauweisen wider und bietet innerhalb einer Rebsorte bewusst differenzierte Charaktere.

Dieser Spätburgunder zeigt die kräftigere, strukturbetontere Seite der Rebsorte. Er verbindet klassische badische Herkunft mit einem modernen Rotweinprofil. Der Fokus liegt auf Tiefe, Komplexität und deutlicher Gerbstoffstruktur – ein Wein für anspruchsvollere Genussmomente und gehaltvolle Küche.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Wein in dunklem Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von dunklen Beerenfrüchten wie Schwarzkirsche, Brombeere und Waldhimbeere, ergänzt durch eine dezente Schokoladennote. Am Gaumen zeigt sich eine gut eingebundene, aber klar spürbare Gerbstoffpräsenz im Zusammenspiel mit Schwarzkirsche und Bitterschokolade. Der Nachhall ist kraftvoll, lang und nachhaltig.

Der Spätburgunder wirkt konzentriert und druckvoll. Seine ausgeprägte Struktur und die vielschichtige Aromatik sorgen für Präsenz und einen bleibenden Eindruck am Gaumen.

Besonders geeignet für Liebhaber kraftvoller, strukturierter Rotweine mit deutlicher Tanninprägung. Weniger passend für Fans sehr weicher, samtiger oder früh zugänglicher Rotweinstile.

Speiseempfehlung

Ein Rotwein für genussvolle Abende, bei denen Struktur und Tiefe gefragt sind – ideal für kräftige Speisen und bewussten Weingenuss.

Dieser Spätburgunder begleitet besonders gut:

• Wildgerichte wie Reh, Hirsch oder Wildschwein

• geschmorte Fleischgerichte und Braten

• Nudelgerichte mit kräftigen Saucen

• Pilzgerichte mit intensiver Würze

• kräftige, gereifte Käsesorten

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 die prägende Rotweinsorte. Bei niedrigen Erträgen und optimaler Reife entstehen dichte, strukturierte und lagerfähige Rotweine ebenso wie weichere, früh zugängliche Varianten.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau sowie teilweiser Ausbau im Holzfass zur Vertiefung von Struktur, Komplexität und Gerbstoffprofil.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden