Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Spätburgunder Rotwein Spätlese



Ein dichter, reifer Spätburgunder Spätlese mit intensiver Fruchtfülle, fein eingebundener Süße und harmonischer Tanninstruktur – kraftvoll, samtig und ausdrucksstark.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	19,2 g/l
Säure:	5,4 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 klar differenzierten Stilistiken. Sie bildet die Vielfalt unserer Winzer, der Lagen und der Ausbauweisen im Keller ab.

Die Spätburgunder Spätlese nimmt innerhalb der Rotweinlinie eine besondere Position ein. Sie steht für Reife, Dichte und aromatische Tiefe. Klassisch badisch interpretiert, verbindet sie Kraft und Fülle mit geschmeidigem Mundgefühl. Der Gerbstoff ist präsent, aber weich eingebunden – die Stilistik wirkt konzentriert, ohne Schwere zu erzeugen.

Besonders geeignet für Liebhaber kraftvoller, fruchtbetonter Rotweine mit reifer Stilistik und feinem Süße-Eindruck. Weniger passend für Fans sehr trockener, straffer oder bewusst schlanker Rotweinstile.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich der Wein in dunklem Kirschrot. In der Nase dominieren Aromen von Dörrobst und schwarzen Beerenfrüchten, ergänzt durch einen feinen Duft nach Wiesenkräutern. Am Gaumen überzeugen reife Brombeernoten und feine Holunderanklänge. Harmonisch eingebundene Gerbstoffe und eine elegante Süße verbinden sich mit Aromen von Schwarzkirsche und Cassis zu einem intensiven, vielschichtigen

Geschmackserlebnis.Die Spätlese wirkt dicht und vollmundig. Sie füllt den Gaumen mit reifer Frucht, bleibt dabei geschmeidig und hinterlässt einen nachhaltigen, harmonischen Eindruck.

Speiseempfehlung

Ein Rotwein für besondere Genussmomente – ideal für herzhafte Küche, festliche Anlässe und ruhige Abende mit Zeit für ein Glas Wein.

Diese Spätburgunder Spätlese harmoniert besonders gut mit:
• geschmorten Fleischgerichten wie Sauerbraten, Schmorbraten oder Rouladen
• Wildgerichten mit dunkler Sauce
• Pasta mit kräftigen Ragouts
• Pilzgerichten
• gereiftem Käse

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, aromatische Rotweine ebenso wie samtige, reif geprägte Interpretationen mit Tiefe.

Weinausbau

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