Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Traminer

Kabinett



Ein vollmundiger Weißwein mit dezenten Aromen nach Rosen und Nelken.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Traminer
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.
Restzucker:	33,0 g/l
Säure:	5,1 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.

Der Traminer ist der Zwillingsbruder das Gewürztraminers und wird in der Ortenau auch Clevner genannt. Auch er ist ein Rosenkavalier, üppig ausgestattet mit Aromenvielfalt und Exotik, aber der Collection Oberkirch Traminer Kabinett ist auch ein echter „Schwarzwälder“. Denn, im Gegensatz zum Gewürztraminer, besitzt er eine typische rauchig-herbe Note. Damit passt er zu einem zünftigen Vesper mit geräucherter Wurst und Schwarzwälder Schinken geradezu ideal.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in leuchtendem Goldgelb; im Bukett dezenter Rosenduft, Nelken und Muskatwürze, ergänzt um Aromen, die an Schwarzwälder Schinken erinnern; am Gaumen harmonieren Honigsüße, feine Gewürznuancen und Ananasfrucht im Zusammenspiel mit einer zarten Säurestruktur; opulenter und facettenreicher Nachhall.

Speiseempfehlung

Aperitif, asiatische Gerichte, Curries, Gänseleberpastete, Geräuchertem, kräftiger Käse und Käsegebäck, Gugelhupf, Sorbets

Art. Nr. OTR416-24_431025

Rebsorte

Der Traminer ist ein Klon des Gewürztraminers und zählt weinrechtlich als dieselbe Rebsorte. Nur in der Ortenau wird zwischen dem Gewürztraminer und dem Traminer unterschieden. Die Unterscheidung? Ganz einfach: Traminer - eine Rose; Gewürztraminer - ein Strauß Rosen.

Weinausbau

Mehrere Stunden Maischestandzeit, anschließend langsame, schonende Gärung des Mostes im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden