



Collection Oberkirch

Weißer Burgunder

Qualitätswein trocken

Ein trockener und fruchtiger Weißwein, kräftig und ausgewogen.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Rebsorte: | Weißer Burgunder |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Drehverschluss |
| Alkoholgehalt: | 13,0 % Vol. |
| Restzucker: | 4,1 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 Collection Oberkirch Weißer Burgunder Qualitätswein trocken glänzt durch seine vielseitige Einsetzbarkeit und vielfache Beliebtheit. Er ist ein umgänglicher Typ, gefällig und freundlich, nicht aufdringlich und doch tiefgründig und lebendig.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Strohgelb; im Bukett feine Fruchtaromen nach Apfel, Birne und Quitte; am Gaumen klare Frucht nach heimischem Kernobst, viel Apfel, feiner Schmelz, lebendiger Säurebogen und saftige Eleganz; vielschichtiger Nachhall.

Speiseempfehlung

Vorspeisen, Fisch, Geflügel, leichte Fleischgerichte, Spargel, nicht zu sehr gereifter Käse

Rebsorte



Der Weißburgunder ist der muntere Bruder des Grauburgunders. In der Regel reifen die Trauben etwas langsamer und haben eine vergleichsweise rassistere Säure. Die Weine sind meist harmonisch und lebendig, was zu leichten Speisen ausgezeichnet passt.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden