Oberkircher Winzer

## Collection Oberkirch

# Weißer Burgunder Qualitätswein trocken




Ein trockener und fruchtiger Weißwein, kräftig und ausgewogen.

## Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2025 |
| Rebsorte: | Weißer Burgunder |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Drehverschluss |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % Vol. |
| Restzucker: | 4,3 g/l |
| Säure: | 5,3 g/l |
| Trinktemperatur: | 6 - 10 ° C |
| Terroir: | Granitverwitterungsgestein |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

## Charakteristik

Die Collection Oberkirch vereint Weine aus überwiegend klassischen Rebsorten in unterschiedlichen Stilrichtungen. Sie steht für „Original“ und „Regional“ und spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Rebsorten, der einzelnen Parzellen sowie der Ausbauweisen im Keller wider. So findet sich in dieser Linie für viele Gelegenheiten der passende Wein. Der Collection Oberkirch Weißer Burgunder Qualitätswein trocken zeigt die feinere, klar strukturierte Seite der Burgunderfamilie. Im Vergleich zum Grauen Burgunder tritt er schlanker und präziser auf, mit stärkerem Fokus auf Frische und Eleganz. Seine Vielseitigkeit und seine ausgewogene Art machen ihn zu einem der beliebtesten Weißweine der Linie – sowohl als Speisenbegleiter als auch solo genossen. Der Weiße Burgunder wirkt präzise und harmonisch. Seine klare Frucht, der feine Schmelz und die lebendige Säure sorgen für einen ausgewogenen, eleganten Gesamteindruck. Besonders geeignet für Liebhaber trockener, fein strukturierter Weißweine mit Frische und Eleganz. Weniger passend für Fans sehr kraftvoller, opulenter oder stark würziger Weißweinstile.

## Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der Wein in strahlendem Strohgelb. In der Nase entfalten sich feine Fruchtaromen von Apfel, Birne und Quitte. Am Gaumen zeigt er klare Frucht nach heimischem Kernobst, viel Apfel, feinen Schmelz und eine lebendige, gut eingebundene Säure. Die Struktur wirkt saftig und elegant, der Nachhall ist vielschichtig und anhaltend.

## Speiseempfehlung

Ein idealer Wein für Küche und Tisch – passend für genussvolle Alltagsmomente ebenso wie für gesellige Runden mit Anspruch. Dieser Weiße Burgunder ist ein ausgesprochen vielseitiger Essensbegleiter und harmoniert besonders gut mit: • Vorspeisen und feiner Bistroküche • Fischgerichten, gedünstet oder gebraten • Geflügel mit hellen Saucen • Kalb- und Schweinefleisch • Spargelgerichten • mildem bis halbfestem Käse

## Rebsorte

Der Weißburgunder ist ein enger Verwandter des Grauburgunders und wird häufig als dessen feinere, frischere Ausprägung beschrieben. Die Trauben reifen etwas langsamer und bringen eine lebendigere Säurestruktur mit. Die daraus entstehenden Weine zeichnen sich durch Eleganz, Harmonie und hohe Küchentauglichkeit aus.

## Weinausbau

Schonende, langsame Gärung im Edelstahltank bei 17–19 °C, anschließend Reifung des Jungweins auf der Feinhefe zur Abrundung von Frucht, Struktur und Schmelz.

## Auszeichnungen




Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden