Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch Exklusiv

Weißer Burgunder - Granitfass



Qualitätswein trocken

Ein im Granit gereifter Weißwein mit filigranen Fruchtaromen und feiner Mineralität.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	3,3 g/l
Säure:	5,8 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die besonderen und meist raren Kostbarkeiten der Collection Oberkirch lassen sich hier in der Exklusiv-Edition finden. Diese Weine sind edelsüße Highlights oder besonders ausgebaute Raritäten. Sie versprechen Höhepunkte zum Genießen und sind damit die exzellenten Begleiter für kostbare (Genuss)-Momente.

Ein spontaner Lustkauf des Kellermeisters für ein aus einem Block gehauenes, 1,8 Tonnen schweres Granitfass schuf die Möglichkeit für diesen besonderen Wein. Stein und Wein schaffen eine Verbindung vom Terroir des Weinbergs bis in die Flasche für außergewöhnlichen Weingenuss. Dieser im Granit gereifte Weiße Burgunder zeigt sich in seiner Aromatik besonders klar und präzise, mit filigraner Frucht und mineralischer Frische.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Strohgelb mit silbernen Reflexen; in der Nase filigrane Fruchtaromen nach Apfel, Birne und Mirabelle; am Gaumen zeigt sich die besondere Stilistik dieses Weines durch feine Fruchttöne, eine gut eingebundene zarte Säure im Zusammenspiel mit lebendigen, mineralischen Noten; finessenreiche Struktur, elegant und lang.

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 rassigere Säure. Die Weine sind meist harmonisch und lebendig, was zu leichten Speisen ausgezeichnet passt.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus älteren Rebanlagen, der Most wurde langsam und schonend im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C vergoren, anschließend Reifung für mind. 6 Monate im Granitsteinfass.