Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch

Spätburgunder Weißherbst Kabinett



Ein frisch-fruchtiger Wein mit Erdbeer- und Himbeer-Aromatik, harmonisch und mit angenehmer Süße.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.
Restzucker:	32,5 g/l
Säure:	6,3 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Collection Oberkirch steht für „Original“ und „Regional“ und vereint Weine aus klassischen Rebsorten in unterschiedlichen Stilrichtungen. Sie spiegelt die Vielfalt unserer Winzer, der Parzellen und der Ausbauweisen im Keller wider und bietet für viele Anlässe den passenden Wein. Dieser Spätburgunder Weißherbst verkörpert die kommunikative, sommerliche Seite der Linie. Als badische Spezialität ist er fest in der Ortenau verwurzelt und steht für Lebensfreude, Geselligkeit und unkomplizierte Genussmomente. Seine fruchtige Ausprägung bringt die Wärme der Region und den Duft reifer Beeren ins Glas und macht ihn zu einem beliebten Begleiter bei Festen und Treffen im Freien.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich der Weißherbst in klarem Lachsrosa. In der Nase entfalten sich feine Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer eleganten Säurestruktur, einer vielschichtigen Fruchtausprägung und einem fein abgestimmten Süße-Eindruck. Der Nachhall ist harmonisch und Ideal für Terrassenmomente, Sommerfeste, Gartenrunden und geselliges Beisammensein an warmen Tagen.

Der Weißherbst wirkt fruchtig und animierend. Seine ausgewogene Stilistik sorgt für Trinkfreude und eine positive, entspannte Stimmung.

Besonders geeignet für Liebhaber fruchtbetonter Weißherbste mit feinem Süße-Eindruck. Weniger passend für Fans sehr trockener oder stark strukturierter Rosé- und Weißweinstile.

Speiseempfehlung

Dieser Spätburgunder Weißherbst harmoniert besonders gut mit:

• sommerlicher Küche und leichten Vorspeisen

• Pizza, Pasta und mediterranen Gerichten

• mild gewürzten Fleisch- und Geflügelgerichten

• asiatischer Küche mit feiner Würze

• fruchtigen Desserts wie Erdbeerkuchen

Auch solo ist er ein geschätzter Begleiter für entspannte Genussmomente.

Rebsorte

Spätburgunder (Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und seit über 1.000 Jahren in Baden beheimatet. In der Ortenau zählt sie seit Jahrzehnten zu den prägenden Rebsorten. Die anspruchsvolle Rebe benötigt warme, aber nicht zu heiße Lagen und viel Sorgfalt im Weinberg. Aus den blauen Trauben mit hellem Fruchtfleisch entstehen neben hochwertigen Rotweinen auch frisch-fruchtige Rosé-Weine und charaktervolle Weißherbste.

Weinausbau

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