Oberkircher Winzer

Collection Oberkirch Exklusiv

Spätburgunder Weißherbst Trockenbeerenauslese



Eine über 30 Jahre gereifte Kostbarkeit mit viel Süße und Opulenz.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	1994
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Trockenbeerenauslese
Geschmacksrichtung:	süß
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,5 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	7,5 % Vol.
Restzucker:	271 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.

Nur die edlen und hochreifen Beeren von ausgesuchten Trauben verdienen das Prädikat Trockenbeerenauslese. Die hohe Konzentration feinster Geschmacks- und Aromastoffe und des Fruchtzuckergehalts machen eine Trockenbeerenauslese zu einer Rarität und einem edelsüßen Schwergewicht: superreif, intensiv und sinnlich. Dieser Wein glänzt besonders durch seine Reife und ist schon allein dadurch eine absolute Ausnahmeerscheinung. Aus den Tiefen des Kellers der Oberkircher Winzer kann er eine badische, einmalige Alternative zu einem süßen Sherry oder Portwein sein. Höchster Weingenuss, der viel Spannung verspricht.

Im Glas eine Erscheinung in dunklem Karamell; in der Nase konzentrierte Aromatik nach Trockenfrüchten von heimischer Zwetschge, Pflaume und Rosinen; dicht und gehaltvoll am Gaumen nach eingelegten Früchten und Zwetschgenmus mit Wärme, Süße und Reife; eine körperreiche und vollmundige Besonderheit für Feinschmecker.

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Oberkirch. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich nicht nur hochwertige Rotweine erzeugen, sondern auch frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Speiseempfehlung

Aperitif, Digestif zu Kuchen und Desserts

Weinausbau

Selektive Handlese von einzelnen, eingeschrumpften Beeren; anschließend langsame, schonende Gärung des Mostes im Edelstahltank bei einer Temperatur von 23-27 Grad, dabei fand eine intensive Karamellisierung statt. Abstoppen der Gärung und anschließende Kühlung zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung im Edelstahltank, anschließend seit über 25 Jahren auf der Flasche gereift.