

Collection Royal

Spätburgunder Rotwein Réserve - Barrique

Qualitätswein trocken

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Weingenuss.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang: | 2011 |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Naturkork |
| Alkoholgehalt: | 14,5 % Vol. |
| Restzucker: | 5,9 g/l |
| Säure: | 4,6 g/l |
| Trinktemperatur: | 16 - 20 ° C |
| Terroir: | Granitverwitterungsgestein |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Unsere Collection Royal ist unser großes Geheimnis. In dieser Weinlinie krönen wir außergewöhnliche Jahrgänge zu einzigartigen, individuellen Weinen. Ausschlaggebend für die Entstehung dieser Weine sind ganz besonderes Traubengut und das Bauchgefühl, Können und die Ideen des Kellermeisters. Hier schreibt jeder Wein seine eigene Geschichte und es lohnt sich, ein paar Flaschen für besondere Anlässe in den Keller zu legen. Die Weine der Collection Royal sind die stolze Krönung im Glas!

In weiser Voraussicht wurde das Beste des Jahrgangs zurück behalten und im Keller auf die Seite gelegt. Mit dem Ziel, einen Spätburgunder Rotwein Réserve zu schaffen, der auch nach 10 Jahren und mehr noch viel Trink- und Genussfreude vermittelt. Der Collection Royal Spätburgunder Rotwein Réserve ist eine aristokratische Hoheit, er ist geerdet in seiner Heimat, lange gereift und kann seine ganze Fülle und Stärke zeigen. Er zeigt sich kräftig mit dichtem Mundgefühl und aromatischer Länge, und gleichzeitig sanft mit viel Wärme und Würze.

Weinbeschreibung

Im Glas ist er eine Erscheinung in tiefdunklem Schwarzrot mit violetten Reflexen; im Duft eine konzentrierte Aromatik dunkler Beeren im Zusammenspiel mit kräftigen, würzigen Tabakkomponenten; am Gaumen zeigt sich ein opulentes Gerbstoffgerüst gepaart mit Brombeeren und Holunder sowie Einflüsse von Leder und Eichenholz; wuchtiger Gesamteindruck.

Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte wie Steak, Rind, Lamm, Wildgerichte, herzhafter Käse



Rebsorte

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 bei niedrigen Erträgen und perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor. Seine Klasse und Vielseitigkeit drückt die Sorte am eindrucksvollsten dadurch aus, dass aus ihr im Burgund die teuersten Rotweine der Welt erzeugt werden.

Weinausbau

Traubengut aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Rebanlagen, selektive Handlese; langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau; mindestens 16 Monate im kleinen Eichenholzfass und anschließende lange Reifung über mehrere Jahre auf der Flasche.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden