Oberkircher Winzer

Vinum Nobile

Chardonnay - Barrique

Qualitätswein trocken

Ein idealer Essensbegleiter mit feinen Vanille- und Toastaromen.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Chardonnay
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	3,5 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Bei unserer Weinlinie Vinum Nobile ist der Name das Qualitätsversprechen. Vinum Nobile steht für vornehme und edle Weine, die sich als harmonische und hochwertige Speisebegleiter profilieren. Sie sind bei Feinschmeckern beliebt und in der Gastronomie zu Hause. Sie präsentieren sich stolz, charaktervoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil.

Die Welt kennt viele Chardonnay-Stile. Unser Vinum Nobile Chardonnay hat seine ganz eigene Stilistik. Er ist ausdruckstark und brillant, zeigt sich kräftig, würzig und mit einer feinen Extraktsüße und Aromatik, die von der Gärung und Reifung im Barriquefass herrührt. Das macht ihn zum absoluten Siegertyp, vielfach und immer wieder neu „vergoldet“ bei Landes-, Bundes- und internationalen Wettbewerben.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in leuchtendem Strohgelb; im Duft zeigen sich gelbe Früchte sowie Anklänge von Birne, Stachelbeere und feine Kräuterwürze; im Geschmack ergänzen sich der Schmelz reifer Tropenfrüchte im Zusammenspiel mit Vanille, Karamell und würzigen Komponenten, getragen von einer eleganten Säure; ein Wein mit einem spannenden, feinwürzigen Gesamteindruck, ausgeprägtem Körper und vielschichtigem Nachhall.

Speiseempfehlung

Fleischgerichte, Geflügel, Gemüse- und Pilzgerichte, Trüffel

Rebsorte

Chardonnay ist die Weißweinsorte der Burgunds. Vor etwa 50 Jahren begann der weltweite Siegeszug dieser Sorte. Hier in Oberkirch wächst er seit Anfang der 90er Jahre in den warmen Südhängen und gedeiht prächtig. Auch in heißen und trockenen Jahren behalten die kräftigen Weine ihre Sortentypizität. Die Gärung im kleinen Eichenholzfass (Barrique) und ein langes Hefelager bringen den Weinen eine enorme Fülle und beachtliche Lagerfähigkeit.

Weinausbau

Schonend und langsam im kleinen Eichenholzfass vergoren, anschließend mind. 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique gereift.

Auszeichnungen

Top 10 Wein
Landesweinprämierung Baden

Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung

Goldmedaille
MUNDUS vini
The Grand International Wine Award