Oberkircher Winzer

Vinum Nobile

Grauer Burgunder Qualitätswein trocken



Ein charaktervoller Wein mit feinen Aromen von Apfel und Birne.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	5,1 g/l
Säure:	5,0 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °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. Der Vinum Nobile Grauer Burgunder ist ein absolutes Allround-Talent in Punkto Essensbegleiter. Nicht nur deswegen ist er als „IN“-Sorte vielfach beliebt und geschätzt. Er zeigt sich klassisch elegant, tiefgründig und hat Stil. Er ist ein brillanter Begleiter für alle Genießer, die ihn schätzen und lieben.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in glänzendem, intensiven Gelb; in der Nase zeigen sich Aromen von gelben Früchten wie Banane, reifer Mirabelle und Birne, untermalt mit würzigen Komponenten und leichten Nuss-Aromen; am Gaumen zeigen sich die würzigen Anklänge erneut, ergänzt von Vanillenoten und einer melonenartigen Süße; angenehme Länge, cremiger Nachhall.

Speiseempfehlung

Universeller Essensbegleiter: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Fleischgerichte, Käse

Rebsorte

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde international als Pinot Gris oder Pinot Grigio populär. Grauburgunder-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure. Das macht die trocken ausgebauten Weine in Verbindung mit der angenehm-dezenten Sortenaromatik zum idealen Essensbegleiter.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus älteren Rebanlagen, der Most wurde langsam und schonend im Edelstahltank vergoren bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe. Gezielt trockener Ausbau, und durch Hervorhebung von Schmelz als Essensbegleiter konzipiert.