Oberkircher Winzer

Vinum Nobile

Souvignier Gris

Qualitätswein trocken



Souvignier Gris stammt aus Baden und ist aktuell die beliebteste der nachhaltigen, modernen Rebsorten. Dieser Wein ist der erste eigenständig ausgebaute „Zukunftswein“ der Oberkircher Winzer. Er erinnert nicht nur im Namen an den Grauburgunder.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	4,7 g/l
Säure:	5,7 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.

Souvignier Gris stammt aus Baden und ist aktuell die beliebteste der nachhaltigen, modernen Rebsorten. Dieser Wein ist der erste eigenständig ausgebaute „Zukunftswein“ der Oberkircher Winzer. Er erinnert nicht nur im Namen an den Grauburgunder. Mit seiner fein-fruchtigen Aromatik, Eleganz sowie schönen Dichte und Länge präsentiert er sich als hochwertiger Speisebegleiter. Der Souvignier Gris des Jahrgangs 2024 wurde von unserem Kollegen Daniel Müller als erfolgreicher Meisterwein konzipiert und hergestellt.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Gelb; in der Nase ein intensives Aromenspiel von reifen, heimischen Früchten, Pfirsich und Mandel mit frischer Zitrusnote sowie ein Hauch von Vanille und Wildkräutern; diese reizvolle Aromenvielfalt wird am Gaumen durch eine dezente Würze, den ausgeprägten Körper und die besondere Cremigkeit getragen; elegant und sehr harmonisch mit viel Raffinesse.

Speiseempfehlung

Hochwertiger Speisebegleiter:

Fisch, helles Fleisch, Geflügel, vegetarische, mediterrane und leichte Küche, würzige Käsesorten

Rebsorte

Souvignier Gris ist eine neue robuste Sorte, die 1983 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet wurde. Sie ist sowohl gegen Pilzkrankheiten als auch gegen klimatische Stressfaktoren (z.B. Hitze) sehr widerstandsfähig und wird daher auch als „Zukunftssorte“ bezeichnet. Souvignier Gris kann je nach Erntetermin und önologischer Verarbeitung saftig-frische bis zu kräftig-stoffige Weine hervorbringen.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut, selektive Handlese, schonend und langsam im 500 Liter Tonneau vergoren und mind. 6 Monate auf der Feinhefe gereift. Gezielt trockener Ausbau, und durch Hervorhebung von Schmelz als Essensbegleiter konzipiert.