

Vinum Nobile

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken

Ein charaktvoller Wein mit feinen Düften von reifen Kirschen, Cassis und Holunder.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,5 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	4,3 g/l
Säure:	5,1 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 °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, charaktvoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil.

Der Vinum Nobile Spätburgunder Rotwein bekommt seine Eleganz dadurch, dass er auf unseren anspruchsvollen Lagen am Fuß der Schwarzwaldhöhen, in der Sonne der Rheinebene und auf Granitboden heranreift. Das macht ihn zum noblen Spätburgunder-Vertreter seiner badischen Heimat und gleichzeitig zu einem ebenbürtigen Player im internationalen Pinot Noir Vergleich. Damit ist er nicht nur ein exquisiter und eleganter Essensbegleiter der badischen, sondern auch der internationalen Küche.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Rubinrot; intensive Nase von dunklen Beerenfrüchten, Schwarzkirsche, Waldbeeren und schwarze Johannisbeeren, begleitet von leichter Kräuterwürze, dunkler Schokolade und einem Touch Leder; kräftiges, trockenes Tannin prägen das Geschmacksbild, ergänzt um Kirsche und Schokolade sowie feinwürzigen Nuancen; ein niveauvoller Sortentyp, kraftvoll und sehr lange anhaltend.

Speiseempfehlung



Fleischgerichte, Wildgerichte, Nudelgerichte, kräftiger Käse. Ein eleganter und facettenreicher Speisebegleiter.

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

Hochreifes Traubengut aus älteren Rebanlagen, langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, teilweise Ausbau im Holzfass.

Gezielt trockener Ausbau, und durch Hervorhebung von Kraft und Fülle als Essensbegleiter konzipiert.