

# Weinexpertise

## Collection Oberkirch Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein

<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Geschmacksrichtung:</b>	lieblich
<b>Inhalt:</b>	750 ml
<b>Verschlussart:</b>	mit „LongCap“ Drehverschluss
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Weinbauregion:</b>	Baden / Ortenau
<b>Erzeugerabfüllung:</b>	Oberkircher Winzer eG, Renchener Straße 42, 77704 Oberkirch
<b>Analyse:</b>	Alkohol      Restsüße      Säure 12,5 % Vol.    23,4 g/l      5,8 g/l
<b>Terroir:</b>	Lockerer, mineralreicher Granitverwitterungsboden
<b>Weinausbau:</b>	Langsame u. schonende Vergärung bei einer Temperatur von 17-18°C und einer Gärdauer von 16 Tagen.

### Weinbeschreibung:

Zart lachsfarben, intensiv würzig und doch hauchzart im Duft sowie von betörender Frische und Intensität. Rosé, das ist Charme, seidige Weichheit, cremige Kühle und vornehme Eleganz.

Dieser Weißherbst ist angenehm, stoffig im Körper und intensiv im Geschmack. Mit seiner frischen und klaren Säure sowie den hauchzarten Gerbstoffen, meistert er mühelos alle Anforderungen kulinarischer Genüsse. Im Sommer erfrischt er herzhaft und bekömmlich und schürt unweigerlich Vorfreude auf Urlaub und warme Tage.

**Trinktemperatur:** 8 – 10° C

