

Unsere Weinkarte

* * *

"Badisch aus Oberkirch"

Unsere Weinkarte

Die Weine der Oberkircher Winzer wachsen nur an besonders sonnigen Hängen des vorderen Renchtals. Hier erhalten die Trauben durch das mediterrane Klima die besten Voraussetzungen zur vollen Entfaltung ihres Aromas. Mit größter Sorgfalt, Tradition und Leidenschaft werden die Reben das ganze Jahr hindurch von den Winzerfamilien gepflegt. Sie kennen ihr Terroir und seine Besonderheiten bestens.

Im Herbst gelangen nur handverlesene, hochreife Trauben in die Fässer, denn Qualität hat höchste Priorität. Hierfür steht den Winzern seit über 10 Jahren Qualitätsmanager Frank Männle zur Seite. Die Mühe im Weinberg lohnt sich, denn nur so lässt sich dem jeweiligen Jahrgang alles abringen.

Die Weine der Oberkircher Winzer zählen seit Jahren zu den Top 100 in Deutschland und beweisen dies jährlich auf zahlreichen Prämierungen unter anderem lobt auch die Weinbibel Gault Millau!

**Genießen Sie jetzt einen dieser erlesenen Weine
und überzeugen Sie sich selbst
bei einem Schluck der Besonderen Klasse !**

Offene Weine

Oberkircher Winzer eG

Grauer Burgunder Qualitätswein trocken 0,25l € 4,90
Ein eleganter Wein, trocken und präzise in Struktur und Mundgefühl
und einem kraftvoll mineralischen Auftritt

Oberkircher Winzer eG

Riesling Quaritätswein trocken 0,25l € 4,90
Ein frischer und saftiger Riesling mit einer cremig dichten und glasklaren
Struktur und in der Säure abgepuffert mild.

Oberkircher Winzer eG

Weißburgunder Qualitätswein 0,25l € 4,80
Ein Wein mit Duft nach gelbem Obst, mit leicht nissigen Aromen und
einem feinfruchtigen, erfrischenden Säurespiel

Oberkircher Winzer eG

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein 0,25l € 5,20
Ein frischer, fruchtiger Wein mit dezenter Säure und mit feinen
Aromen nach Erdbeeren und roten Stachelbeeren

Oberkircher Winzer eG

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein 0,25l € 5,00
Dieser Wein überzeugt mit seiner typisch feinfruchtigen Beerenaromatik

und einer angenehmen Restsüße. Er ist warm, körperreich und voll samtiger Eleganz

Oberkircher Winzer eG

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken 0,25l € 5,00

Typischer Duft nach roten Früchten von der Erdbeere über Kirsche, Brombeere bis zur schwarzen Johannisbeere. Trocken ausgebaut ist er kräftig im Abgang

Flaschenweine

0,75l

Oberkircher Winzer eG

Riesling Kabinett trocken € 19,00

Würzig, klar und strahlig kommt der Wein auf die Zunge, wo er nachhaltig und präsent enorme Länge und geradezu druckvolle Mineralität entfaltet. Erfrischend grünliche Zitrusnoten trägt er dabei ebenso in sich, wie reife, gelb wirkende Pfirsich- und Aprikosenaromen, die auf raffinierte Weise die Zunge umspülen

Oberkircher Winzer eG

Frühling-/Sommerwein

Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken € 18,00

Im Duft überzeugt dieser Rosé mit Aromen, die an Erdbeeren und rote Stachelbeeren erinnern. Im Geschmack ist man begeistert von der Frische, Fruchtigkeit und Leichtigkeit dieses Weines.

Oberkircher Winzer eG

Vinum Nobile

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken € 25,00

0,25l € 7,80

Feine Duftnoten von Stachelbeere und belebende mineralische Noten, machen ihn zu einem schmackhaften Wein für jeden Tag. Am Gaumen frisch und animierend mit vegetativen Untertönen. Er begleitet mit seiner Frisch – und Leichtigkeit geschmacklich hervorragend die leichten Gerichte der sommerlichen Küche

Oberkircher Winzer eG

Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken € 22,00

Eine deutliche Kirsch-Aromatik prägt diesen Wein. Mit einem angenehm niedrigen Alkoholgehalt wird der Wein von einer fruchtigen Würze, unaufdringlichen Gerbstoffen und anderen orientalischen Gewürzen umrahmt.

Oberkircher Winzer eG

Vinum Nobile

Merlot Qualitätswein trocken € 28,00

0,25l € 8,50

Ein Wein mit angenehm weichem und dennoch fülligen Geschmacksbild und Düfte nach Zwetschge, etwas Zimt und Mocca prägen den Wein

"Weine aus der Remstalkellerei"

Die Weinbaufläche der Remstalkellerei beträgt 570 ha.

Zunächst begann der Betrieb in dem Keller des Stiftshofes in Beutelsbach, der auch als Standort der Wiege des Hauses Württemberg ein wichtiger Bestandteil der Württembergischen

Geschichte ist. 1950 wurde die heutige Kellerei in Betrieb genommen, damals ein Neubau „auf der grünen Wiese“. Nach Erweiterungsbauten anfangs der 70er und 80er – zuletzt längst inmitten eines Wohngebietes- begann man 2001 mit Renovierung und Sanierung der ältesten Betriebs- teile. Dazu gehörte 202 die Installation einer neuen Füllanlage als Ersatz für die zu diesem Zeitpunkt bereits 25 Jahre alte Anlage. Der früher ebenfalls genutzte Keller des Schorndorfer Schlosses wurde beginnend 2002 wieder in den ursprünglichen Zustand zurückgebaut. Heute verfügt die Remstalkellerei über 32.000.000 Liter Lagerkapazität. Dazu gehört mit 700.000 Liter Württembergs größter und vielleicht schönster Holzfasskeller. Dabei findet der Kellereibetrieb, wie es sich gehört, zum weitaus größten Teil unterirdisch statt. Am Standort der Kellerei in Weinstadt Beutelsbach arbeiten heute etwa 45 Mitarbeiter.

Die Weinberge der Remstalkellerei gehören „weinbaupolitisch“ zum Bereich Remstal-Stuttgart. Die Weinberge haben hauptsächlich schwere Keuper-Verwitterungsböden(zu 90%)

In Ihrer „Produktionsphilosophie“ bezüglich der Kellertechnik pflegt die Remstalkellerei eher eine konservative Haltung und bevorzugt traditionelle Techniken wie Holzfassausbau . Absolutes Highlight sind dabei die mit „6 Trauben pro Stock“ bezeichneten Weine, die Berriquer-Weine Die Qualität dieser Weine beruht auf einer sehr eng begrenzten Ertragsmenge sowie dementsprechenden Kulturmaßnahmen im Weinberg.

Offene Weine

2014er Endersbacher Wartbühl
Kerner „Pfefferle“ QbA trocken 0,25l € 4,80
Kernige Säure- frische Frucht: Das bezeichnet den jugendlich wirkenden Kerne aus, der von zarten Zitrusaromen abgerundet wird

2013er Strümpfelbacher Altenberg
Trollinger QbA trocken 0,25l € 4,70
Saftiger, herrlich fruchtiger Trollinger mit Kirscharoma und schöner Säure- angenehm süffig

2013er Zweigelt
QbA trocken 0,25l € 5,00
Robuster, angenehm würziger Rotwein mit klassischem Kirscharoma, lebendiger Säure und leicht pfeffriger Note im Abgang

2014er Endersbacher Sonnenbühl
Lemberger QbA 0,25l € 5,00
Jugendlicher, angenehm würziger Lemberger, rund mit typischen Aromen von roten Beeren, dabei gut ausgestattet mit spürbarer süße und dezenter Säure

Flaschenweine
0,75l

2014er Chardonnay

QbA trocken € 18,00

Angenehm weicher, dabei jugendlich-frischer Chardonnay mit zarter Säure und leicht exotisch anmutenden Fruchtaromen von Ananas und Mango; ein trockener Weißwein mit Eleganz

2013er Lemberger

QbA trocken € 20,00

Angenehm trockener Lemberger mit fein-würzigen Noten und Fruchtaromen von roten Beeren, schöner Körper mit fast feuriger Anmutung.

2012er Samtrot

QbA trocken € 23,00

Gehaltvoller, angenehm weicher Rotwein mit vorbildlich reifem Bukett; am Gaumen mit einer tiefroten Fruchtanmutung von Kirsch, Himbeere und Brombeere, die von einer zarten Süßen schön ergänzt wird.