

Weine aus Oberkirch

Auf dem Weinberg Haselrain in Oberkirch pflegt die Familie Stocker seit 2002 auf 50 Aren 2400 Rebstöcke der Sorten Pinot noir, Garanoir und Pinot gris. Die Trauben finden alles, was es für einen guten Wein braucht: viel Sonne und einen idealen Boden.



Pinot Gris, Grauburgunder 7.5 dl

Sehr beliebter fruchtiger, erfrischender Grauburgunder. Ideal zu Apéro, Vorspeisen oder Fischgerichten.

Trinktemperatur: 6-8° c



Blanc de Noir, Garanoir 7.5 dl

Federweisswein aus roten Garanoirtrauben. Hellgelb mit einem rosa Reflex; intensive, fruchtige Nase nach reifem Pfirsich; fülliger Gaumen, dicht, intensive Frucht, wiederum nach gelbfleischigem, reifen Pfirsich, gut eingebundene Säure, ausgewogen, langer Abgang.

Ideal als Apérowein oder als Essensbegleiter an heissen Sommertagen.

Trinktemperatur: 6-8° c



Pinot Noir, Blauburgunder 7.5 dl

Auge: dichtes Rubinrot, Nase: rote Beere. Eleganter Auftakt, gut strukturiert, mittlere Dichte, jugendliche Note u. schöne Harmonie im Finale, Abgang reiffruchtige Aromatik.

Ideal zu Geflügel, Fisch oder kalten Platten. Eher kühl zu geniessen

Trinktemperatur: 18-20° c



Garanoir, Gamay x Reichensteiner 7.5 dl

Kreuzung aus der roten Sorte Gamay und der weißen Sorte Reichensteiner. Kräftige dunkle Farbe, sattes Rubinrot bis hin zu Purpur. Gaumen: mild, weich, samtig. Fruchtnoten spielen auf der Zunge, die würzigen Anteile betonen die Beerennote perfekt. In der Nase: Veilchen, feines Nelkenaroma, Himbeeren, rote Johannisbeeren; Brombeeren, Nuance von Pfeffer.

Trinktemperatur: 20-22° c



Schaumwein

7.5 dl

Schaumwein aus Blauburgundertrauben 2016. Trockener Schaumwein, sehr beliebt zum erfrischenden Apero.

Trinktemperatur: 6-8° c