WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Alte Rebe

Riesling - Alte Rebe Spätlese trocken

Ein besonderer Weißwein, vollendet in Ausbau und Lagerung, samtig und nachhaltig im Geschmack.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	7,8 g/l
Säure:	6,1 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der rund um Kappelrodeck auf Granitstein gewachsene Riesling präsentiert sich kraftvoll und gleichzeitig königlich elegant. Die alten Rebanlagen bewirken mit ihren langen Wurzeln seine besondere Mineralität und mit ihren etwas kleineren Beeren konzentrierte Frucht und eine hohe Komplexität an Aromen. Man kann die Granitblöcke des Dasensteins förmlich schmecken in diesem Riesling.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt er sich in hellem Gelb mit strahlenden Reflexen; in der Nase finden sich ausgeprägte gelbe Fruchtaromen nach Weinbergpfirsich und Aprikose unterlegt mit feinen Tönen von Limette; am Gaumen kraftvoll, schöne Frucht begleitet von einer gut eingebundenen, ausgewogenen und mineralischen Säurestruktur; viel Charme und schöne Tiefe. Sehr elegant.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Vorspeisen, Salate, Frischkäse, Vesperplatte, Spargel

Rebsorte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Die Rebsorte Riesling ist dafür bekannt, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich im Wein auszudrücken. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region in Deutschland, ist sie die Weißwein-Rebsorte Nr. 1. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus alten Rebanlagen, späte, selektive Handlese; der Most wurde langsam und schonend im Edelstahltank vergoren bei einer Temperatur von 15 – 17 °C, anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.