WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Hex vom Dasenstein

Gewürztraminer - Barrique

Auslese

Ein edelsüßes Weinerlebnis, wirkt wie eine sanfte Verführung, sinnlich und nachhaltig.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Gewürztraminer
Qualität:	Auslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,5 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	69,3 g/l
Säure:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Gewürztraminer zeigt sich verführerisch duftig und honig-süß und damit ist er nicht nur ein Frauenliebling. Er steht für die Nähe und unsere Nachbarschaft mit dem Elsass, wo er besonders bekannt und berühmt ist. Unsere Gewürztraminer-Reben genießen die Sonnenstunden aus der Rheinebene und wachsen und gedeihen mit Blick auf das Straßburger Münster.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Goldgelb; in der Nase ein verführerisches Bukett nach Rosenblüte, Gewürznelken und Vanillenoten; ausgeprägte Süße im Zusammenspiel mit Akazienhonig am Gaumen, aromatisch und kraftvoll, ein eigener Typ mit Pfiff für Liebhaber.

Speiseempfehlung

Asiatische Gerichte, Käse, Geräuchertes, Vesperteller

Rebsorte

Der Gewürztraminer gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt und hat als bukettreiche (Wildrosenduft!) Rebsorte internationale Verbreitung. Die niedrigen Erträge und hohen Lageansprüche macht Gewürztraminer dennoch zur Rarität. Nur in der Ortenau wird zwischen dem Gewürztraminer und dem Traminer unterschieden. Die Unterscheidung? Ganz einfach: Traminer, eine Rose; Gewürztraminer, ein Strauß Rosen.

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Weinausbau

Mehrere Stunden Maischestandzeit, schonend und langsam im kleinen Eichenholzfass vergoren, anschließend mind. 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique gereift.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden