WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Hex vom Dasenstein

Merlot - Barrique Qualitätswein trocken



Ein kraftvoller und hochwertiger Rotwein, im Barrique vollendet für eine besondere Note und Tiefe.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Merlot
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	1,1 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 Grad Celsius
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Merlot bringt internationales Flair und südländischen Charme nach Kappelrodeck. Er steht für das mediterrane Klima und die vielen Sonnenstunden an den Rebhängen rund um den Dasenstein. Dort fühlt er sich wohl und reift mit Blick auf sein Ursprungsland sehr gut heran. Kraftvoll und hochwertig ausgebaut im Barrique muss er sich im internationalen Vergleich nicht scheuen und kann durchaus mit Stolz auf die andere Rheinseite hinüberblicken.

Auszeichungen:
2. Platz Baden Trophy - Kategorie Rotwein

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Purpurrot; das Bukett wird geprägt von schokoladigen Noten, reifen Aromen von Brombeere und Holunder sowie geröstetem Kaffee, die sich auch am Gaumen wiederfinden; gut eingebundene, angenehme und weiche Gerbstoffstruktur mit langem Nachhall. Ein Wein mit viel Charme, elegant, rund und schmeichelnd.

Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte, Pasta, Käse, mediterrane Küche

Rebsorte

Die Rebsorte Merlot stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und ist seit vielen Jahrzehnten weltweit im Anbau. Seine körperreichen, aber dennoch fruchtigen und zugänglichen Rotweine machen die Sorte bei vielen Weintrinkern zum Favoriten. In unserem gemäßigten Klima braucht Merlot warme Südhänge, um die notwendige Reife zu erreichen.

Weinausbau

Traubengut aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Rebanlagen, selektive Handlese; mindestens 2 Wochen Maischegärung im Holzgärständer, biologischer Säureabbau und anschließend Ausbau im Barrique für mindestens 16 Monate.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden