

## Hex vom Dasenstein

### ONYX Rotwein Cuvée - Barrique

#### Qualitätswein trocken

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



Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	5,4 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

#### Charakteristik

Dieser Onyx ist kein Schmuckstück zum Anschauen, sondern eine tiefdunkle Kostbarkeit zum Genießen. Nach der griechischen Mythologie handelt es sich bei Onyx um die versteinerten Fingernägel der Göttin Venus. Bei uns in Kappelrodeck wurde der Onyx im Winzerkeller entdeckt und (noch) nicht im Granitgestein der Dasensteinhöhle. Und der Onyx erzählt nicht von den Fingernägeln der Hex, sondern vom Fingerspitzengefühl unseres Hexenmeisters bei der Komposition dieses kraftvollen und hochwertigen Cuvées.

#### Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in tiefdunklem Kirschrot; im Duft finden sich beerige Aromen nach Brombeere und Cassis gepaart mit Würzkomponenten wie Paprika, Pfeffer und Tabak; am Gaumen präsentiert sich ein voluminöser und vielschichtiger Körper mit Frucht und Würze sowie gut eingebundenen Gerbstoffen; komplex, kraftvoll und viel Potential. Intensives Geschmackserlebnis.

#### Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte wie Steak, Rind, Lamm, Wildgerichte, herzhafter Käse

## Rebsorte

Unser Onyx ist eine klassische Rotwein-Cuvée frankophiler Art aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.

## 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.

