WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Hex vom Dasenstein

Spätburgunder Rotwein - Barrique

Qualitätswein trocken



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

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	4,1 g/l
Säure:	5,7 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Spätburgunder der Hex vom Dasenstein haben eine lange Tradition und sind überregional bekannt. Sie verkörpern die Menschen und ihre Heimat, stehen für Charakter und Eleganz und versprechen hochwertigen Genuss. Tradition hat im Achertal auch die Jagd und in der regionalen Gastronomie sind Wildgerichte ein besonderer Gaumenschmaus. Dazu macht sich dieser Spätburgunder perfekt, und mit seiner Kraft und Ausgewogenheit steht er für hochwertigen Genuss, nicht nur als Speisebegleiter.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Rubinrot; im Bukett zeigen sich Aromen von Schwarzkirsche, Zwetschge und wilder Brombeere mit einem Touch Tabak und Schokolade; am Gaumen dunkle Beerenfrüchte im Zusammenspiel mit reifen, schön eingebundenen Tanninen; gibt sich vielschichtig, ausgewogen und komplex; ausdrucksstark und sehr gute Länge. Wunderbar.

Speiseempfehlung

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

Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Kappelrodeck. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich bei niedrigen Erträgen und

perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor. Seine Klasse und Vielseitigkeit drückt die Sorte am eindrucksvollsten dadurch aus, dass aus ihr im Burgund die teuersten Rotweine der Welt erzeugt werden.

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