WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Hex vom Dasenstein

Spätburgunder Rotwein - Barrique

Beerenauslese

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

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2015
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Beerenauslese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,375 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	86,3 g/l
Säure:	6,8 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Unsere edelsüßen Weine sind ein Highlight, das es nicht jedes Jahr gibt. Wenn die Witterung im Spätsommer und Herbst günstig ist und die goldene Herbstsonne die Reben rund um den Dasenstein erstrahlen lässt, können die Trauben länger reifen und zusätzliche Süße entwickeln. Aus dieser späten Ernte entstehen unsere edelsüßen Schätze, die sich hervorragend als Dessertweine eignen.

Weinbeschreibung

Nur die edlen und hochreifen Beeren von ausgesuchten Trauben verdienen das Prädikat Beerenauslese. Diese Spätburgunder Rotwein Beerenauslese Barrique ist eine Besonderheit für Feinschmecker, sehr körperreich und vollmundig, erfreut durch ihre Süße und Wärme, liebt rote Früchte und Schokolade. Eine Vollkommenheit höchsten Weingenusses, die auch nach vielen Jahren noch ein besonderes Geschmackserlebnis bietet.

Speiseempfehlung

Aperitif & Desserts mit dunklen Früchten und Schokolade

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

Selektive Handlese von einzelnen, gesund eingeschrumpften Beeren; langsame Maischegärung, Abstoppen der Gärung durch Abpressen und anschließende Kühlung zum Erhalt der verbleibenden, natürlichen Restsüße, Reifung zunächst im Edelstahltank und anschließend mind. 12 Monate im kleinen Eichenholzfass.