

Hex vom Dasenstein

Tempranillo - Barrique

Qualitätswein trocken

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



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Tempranillo
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,5 % Vol.
Restzucker:	1,9 g/l
Säure:	5,0 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Tempranillo bringt internationales Flair und spanisches Temperament nach Kappelrodeck. Tempranillo ist weltweit bekannt und beliebt. In Kappelrodeck ist er der Exot, der im Vergleich zu vielen internationalen Vertretern elegant und stilvoll auftritt und sich durchaus zu unterscheiden und abzusetzen weiß.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Rubinrot; in der Nase Aromen von schwarzer Johannisbeere, Preiselbeere und Brombeere gepaart mit einer rauchigen Tabaknote; am Gaumen finden sich die Fruchtnoten wieder und präsentieren sich dicht mit einer betonten Gerbstoffstruktur, die von einer eleganten Vanillearomatik begleitet wird. Verspielt, bezaubernd und aromatisch.

Speiseempfehlung

Rinderschmorbraten, Wildgerichte, Ente, Käse

Rebsorte

Die Tempranillo-Rebe ist die wichtigste Sorte der spanischen Qualitätsweingebiete. Seit einigen Jahren ist sie auch auf den heißen Weinbergs-Terrassen über Kappelrodeck eine Heimat gefunden. Nur wenn im Sommer jede einzelne Traube in ihrer Größe reduziert



wird, kann die notwendige Reife erreicht werden. Die sehr wärmeliebende und fruchtbare Sorte bringt dann tiefdunkle Rotweine mit weichen Tanninen hervor, was die Weine sehr trinkfreudig macht.

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.

