WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Hex vom Dasenstein

Grauburgunder Kabinett trocken

Ein sagenhafter Weißwein für den kleinen Genuss zu jedem Anlass.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,25 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	7,0 g/l
Säure:	5,4 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Grauburgunder ist als absolutes Allround-Talent in Sachen Essensbegleiter sehr beliebt und voll im Trend. Dieser Grauburgunder Kabinett schmeckt nicht nur beim sommerlichen Grillen am Dasenstein, er ist auch ein stilvoller und eleganter Begleiter der leckeren regionalen Gastronomie, egal ob zur Vorspeise oder zum Hauptgang. Selbstverständlich auch beim gemütlichen Zusammensitzen danach. Umverpackung enthält 12 Stück

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in klarem Goldgelb; feines Bukett von Birne, Apfel und grünen Nüssen; am Gaumen fruchtig und feinwürzig, untermalt von einer milden, harmonischen Säure; stilvoller und eleganter Typ, expressiv und eben typisch.

Speiseempfehlung

Universeller Essensbegleiter: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Fleischgerichte, Käse

Rebsorte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde international als Pinot Gris oder Pinot Grigio populär. Grauburgunder-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure. Das macht die trocken ausgebauten Weine in Verbindung mit der angenehm-dezenten Sortenaromatik zum idealen Essensbegleiter.

Weinausbau

Kurze Maischestandzeiten und eine langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.