

Hex vom Dassenstein

Grauer Burgunder

Kabinett trocken

Ein sagenhafter Weißwein, schmeichelhaft am Gaumen, duftendes Bukett.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	6,3 g/l
Säure:	5,5 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 Dassenstein, 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.

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



Grauer Burgunder

Weinausbau

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

