

Hex vom Dasenstein

Gewürztraminer Spätlese

Ein sagenhafter Weißwein, schmeichelhaft am Gaumen, duftendes Bukett.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Gewürztraminer
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	52,50 g/l
Säure:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Gewürztraminer zeigt sich verführerisch duftig und süß und damit ist er nicht nur ein Frauenliebling. Er steht für die Nähe und unsere Nachbarschaft mit dem Elsass, wo er besonders bekannt und berühmt ist. Unsere Gewürztraminer-Reben genießen die Sonnenstunden aus der Rheinebene und wachsen und gedeihen mit Blick auf das Straßburger Münster.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Goldgelb; in der Nase ein verführerisches und intensives Bukett von Rosenduft; süß und schmelzend am Gaumen, untermalt mit Fruchtaromen von Honigmelone und Litschi und anhaltende Süße im Nachhall; ein eigener Typ mit Pfiff.

Speiseempfehlung

Aperitif, asiatische Gerichte, Curries, Gänseleberpastete, Geräuchertem kräftiger Käse, Sorbets

Rebsorte



Der Gewürztraminer gehört zu den ältesten Rebsorten der Welt und hat als bukettreiche (Wildrosenduft!) Rebsorte internationale Verbreitung. Die niedrigen Erträge und hohen Lageansprüche macht Gewürztraminer dennoch zur Rarität. Nur in der Ortenau wird zwischen dem Gewürztraminer und dem Traminer unterschieden. Die Unterscheidung? Ganz einfach: Traminer, eine Rose; Gewürztraminer, ein Strauß Rosen.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut, späte Lese aus ausgewählten Anlagen; kühle und besonders langsame Gärung im Edelstahltank bei 14 – 15 °C bis zum gewünschten Süßegrad; anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

