

## Hex vom Dasenstein

### Riesling

#### Spätlese

Ein sagenhafter Riesling, schmeichelhaft am Gaumen, duftendes Bukett.



#### Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restzucker:	42,5 g/l
Säure:	6,1 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

#### Charakteristik

Dieser Riesling als König der Weißweine präsentiert sich fruchtig konzentriert und reflektiert das Terroir des Achertals in besonderer Weise. Er steht für die Wärme des Rheintals, welche durch die burgundische Pforte einströmt und bis zu den meist steilen Rebstücken rund um Kappelrodeck ein mediterranes Klima schafft. Das verleiht ihm seine ausgeprägte Fruchtigkeit und die lange Reife der Rieslingtrauben in der späten Herbstsonne gibt ihm seine vollmundige Süße.

#### Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Hellgelb; im Bukett zeigen sich schöne Riesling-typische Fruchtaromen von Weinbergpfirsich und Aprikose; konzentrierte Gelbfrucht im Geschmack gepaart mit einem ausbalancierten Süße-Säure-Spiel; sehr viel Ausdruck, vollmundig und ausgewogen, ein Wein mit großem Harmoniefaktor.

#### Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Vorspeisen, Salate, Frischkäse, Vesperplatte, Spargel, asiatische Gerichte

#### Rebsorte

Die Rebsorte Riesling ist dafür bekannt, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich im Wein auszudrücken. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region in Deutschland, ist sie die Weißwein-Rebsorte Nr. 1. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer

vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

## 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.

## Auszeichnungen



Goldmedaille  
Landesweinprämierung Baden



Goldmedaille  
AWC VIENNA  
International Wine Challenge

