WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

KARAT

Weiß Qualitätswein trocken



Ein Weißwein für hochkarätigen Weingenuss, feinfruchtig, elegant und sehr geschmeidig.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Schraubverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	6,6 g/l
Säure:	5,4 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Unsere KARAT-Kollektion verspricht hochkarätigen Genuss mit samtig weichen Weinen voller Eleganz, feinfruchtig und sehr geschmeidig. Diese KARAT Cuvée aus Weißem und Grauem Burgunder funkelt mit Frucht und Finesse, präsentiert sich elegant und filigran wie ein Diamant.

Weinbeschreibung

Im Glas strahlt dieses Cuvée in hellem Strohgelb mit silbernen Reflexen; in der Nase Noten von Honigmelone und reifer Birne; am Gaumen viel Frucht, grüner Apfel garniert von einem Touch Eisbonbon; milde Säure im Zusammenspiel mit einer dezenten Süße; ein schlanker aber saftiger Burgunder mit viel Frische, animierend und unkompliziert.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Geflügel, Salate, Suppen, Spargel

Rebsorte

Der KARAT Weiß ist eine Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder.

Weinausbau

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