WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Hex vom Dasenstein

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken



Ein sagenhafter Weißwein, schmeichelhaft am Gaumen, duftendes Bukett.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	6,4 g/l
Säure:	5,8 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

„Sauvage“ heißt auf französisch „wild“ und der Sauvignon Blanc als der „grüne Wilde“ steht für die rauhen Schwarzwaldhöhen, die sich im Osten zu beiden Seiten des Achertals hinter den Rebhängen anschließen. Diese grüne Frische gepaart mit viel Aromatik zeichnet den Sauvignon Blanc aus, der jung und lebendig ins Glas kommt und damit natürlich ein toller Frühlings- und Sommertyp ist.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Gelb mit goldgelben Reflexen; intensiv duftiges Bukett nach Stachelbeere, Zitrone und grüner Paprika sowie zarter Nesselaromatik; lebendiger und frischer Säurebogen am Gaumen im Zusammenspiel mit frisch-fruchtigen Noten nach Stachelbeere und roter Grapefruit; rund, saftig, spritzig-frisch, ein Wein mit hohem Spaßfaktor.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Meeresfrüchte, mediterrane Küche, Spargel, Ziegenkäse

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Rebsorte

Der Sauvignon Blanc stammt aus dem Loiretal in Frankreich und ist weltweit in den Weinbauzonen mit gemäßigtem Klima zu Hause, so auch seit fast 200 Jahren in der Ortenau. Das sortentypische, an Kräuter erinnernde Aroma reagiert sehr sensibel auf Licht und Hitze und verändert sich während der Reifephase schnell. Die richtige Auswahl der Weinbergslage und ein punktgenauer Lesetermin ist notwendig, um die typischen Nessel-, Minze- und Stachelbeer-Aromen zu erhalten.

Weinausbau

Trauben aus besonders ausgewählten Rebanlagen, selektive Handlese; langsame kühle Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 15 – 17 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe; insgesamt reduktiver Ausbau von der Traubenannahme bis in die Flasche zur Erhaltung der Sauvignon Blanc typischen Aromenintensität.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden