WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Hex vom Dasenstein

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken

Ein sagenhafter Spätburgunder, reichhaltig im Geschmack, fruchtig im Aroma für feinsten Weingenuss.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Spätburgunder der Hex vom Dasenstein haben eine lange Tradition und sind überregional bekannt. In Kappelrodeck bestellt man keinen Spätburgunder, sondern ein Viertel Hex. Damit sind Genuss und Geselligkeit garantiert. Tradition hat auch die Kappler Fasnacht, hier ist die Hex allgegenwärtig, auch im Glas. Und so leben unsere sagenhaften Spätburgunder weiter und stehen nicht nur für Tradition und Genuss, sondern gleichermaßen für Lebensfreude und Geselligkeit.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Rubinrot mit dunklen Reflexen; in der Nase ein einladendes Bukett von dunklen Beerenfrüchten und Kirsche; dunkelbeerig-fruchtig am Gaumen im Zusammenspiel mit einem sehr feinen, griffiger Gerbstoff; wirkt präsent und kraftvoll mit einer sehr guten Länge. Ein sehr eleganter, runder und schmeichelnder Spätburgunder.

Speiseempfehlung

Eleganter, facettenreicher Speisebegleiter: Fleischgerichte, Wildgerichte, Nudelgerichte, kräftiger Käse

Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Kappelrodeck. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich bei niedrigen Erträgen und

perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau und Ausbau im großen Holzfass.

Auszeichnungen

Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden