WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Hex vom Dasenstein

Weißburgunder Kabinett trocken



Ein sagenhafter Weißwein, schmeichelhaft am Gaumen, duftendes Bukett.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	5,9 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Burgunderfamilie residiert besonders gerne an den Rebhängen rund um den Dasenstein mit Blick auf Schloss Rodeck. Alle Vertreter sind perfekte Essensbegleiter und stehen für die kulinarischen Genüsse und berühmte Gastronomie in der Ortenau. Dieser Weißburgunder überzeugt durch seine Vielseitigkeit und ist vom sommerlichen Picknick bis zum klassischen Menü ein verlässlicher und umgänglicher Begleiter.

Weinbeschreibung

Im Glas glänzt er in Goldgelb mit hellen Reflexen; in der Nase feinste Burgunderaromatik nach gelbem Apfel, Birne und ein Touch Banane; schöne Gaumenfrucht gepaart mit einer eleganten, gut eingebundenen Säure; präsentiert sich lebendig und mit sehr schöner Länge, süffig und satt, ein Eins-a-Essensbegleiter.

Speiseempfehlung

Vielseitiger Essensbegleiter, Vorspeisen, Fisch, Geflügel, leichte Fleischgerichte, Spargel, nicht zu sehr gereifte Käse

Rebsorte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Der Weißburgunder ist der muntere Bruder des Grauburgunders. In der Regel reifen die Trauben etwas langsamer und haben eine vergleichsweise rassigere Säure. Die Weine sind meist harmonisch und lebendig, was zu leichten Speisen ausgezeichnet passt.

Weinausbau

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