WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Hex vom Dasenstein

Spätburgunder Weißherbst Kabinett trocken

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

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	7,8 g/l
Säure:	6,1 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Weißherbst ist in der Ortenau eine regionale Spezialität und der beliebteste Wein auf unseren Weinfesten. Also ein geselliger und perfekter Sommer- und Partytyp, der ein sonniges Gemüt hat und gute Laune macht. Mit seinem Schmelz und seiner Kraft macht er sich auch gut als Essensbegleiter für sommerliche Gerichte.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in heller Lachsfarbe; in der Nase ein aromatisches Bukett von Erdbeeren und Kirschen; im Mund saftig und geschmeidig mit viel Frucht und einer angenehmen Säure; hat Schmelz, aber auch saftige Eleganz; finessenreich, expressiv und eben typisch.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Fleischgerichte, asiatische Küche, Erdbeerkuchen. Der ideale Sommer- und Terrassenwein

Rebsorte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

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 nicht nur hochwertige Rotweine, sondern auch frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

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