WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Hex vom Dasenstein

Hex vom Dasenstein, Pinot Noir Sekt trocken



Ein sehr eleganter roter Sekt mit Noten von Beeren und Kirschen. Fein prickelnd, zart süße Anklänge.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Sektkorken
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	28 g/l
Säure:	6,5 g/l
Trinktemperatur:	4 - 8 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Mit viel Sorgfalt und Feingefühl werden unsere Winzersekte in klassischer Flaschengärung ausgebaut. Dieser rote Pinot Noir Sekt trocken ist ein reines Kind der „Hex“! Die Herstellung von der Traube bis zum fertigen Sekt findet in unserem historischen Winzerkeller statt. Gezielt ausgewähltes Spätburgunder Traubengut mit frischer Säurestruktur wird hierfür besonders verarbeitet. Langsame, kühle Gärung des Sektgrundweins bei 14 – 16 °C, anschließend traditionelle Flaschengärung mit Hefelager für mind. 24 Monate. Die Fertigstellung und Abtrennung von der Hefe erfolgt in kleinen Chargen, um besonders frische Sekte anbieten zu können. Funkelndes Rubinrot im Glas; in der Nase reife Fruchtnoten nach Brennkirsche und Waldbeeren; finessenreiche Struktur und ein geschmeidiger, cremiger Ansatz am Gaumen, dazu eine durch die lange Reifung sehr feine und gut eingebundene Perlage, dezente Süße; ein vollmundiger und kräftiger, aber eleganter Sekt für den besonderen Genuss zur Feier des Tages oder als Begleiter festlicher Anlässe und Momente.

Speiseempfehlung

Als feiner Aperitif, zu edlen Canapés (zum Beispiel mit Gänseleber) oder zu beerenfruchtigen Desserts. Das kräftig vollmundige Trinkerlebnis der besonderen Art.