WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Hex vom Dasenstein

Pinot Rosé Sekt trocken

Ein eleganter und erfrischender Rosé-Sekt, feinfruchtig und lebendig mit animierendem Erdbeerduft.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Sektkorken
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	27,0 g/l
Säure:	5,8 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 Pinot Rosé 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. 9 Monate. Die Fertigstellung und Abtrennung von der Hefe erfolgt in kleinen Chargen, um besonders frische Sekte anbieten zu können. Strahlendes Lachsrosa; in der Nase ein intensiver und frischer Duft von reifen Erdbeeren und Himbeeren; lebendig mit frischer Beerenfrucht am Gaumen, zarter Schmelz und eine feine Perlage; ein frisch-fruchtiger und animierender Sekt, bringt die Sonnenstunden des Achertals ins Glas und lässt den Moment zu etwas besonderem werden.

Speiseempfehlung

Gut gekühlt zum Aperitif oder als prickelnder Begleiter zu sommerlichen Salaten.