WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Hex vom Dasenstein

Pinot Sekt brut

Ein Winzersekt, in klassischer Flaschengärung ausgebaut. Fein perlend, erfrischend und cremig.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Qualität:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	brut
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Sektkorken
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	11,4 g/l
Säure:	5,9 g/l
Trinktemperatur:	4 - 8 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Deutscher Sekt | Enthält Sulfite

Charakteristik

Mit viel Sorgfalt und Feingefühl werden unsere Winzersekte in klassischer Flaschengärung ausgebaut. Dieser Pinot Sekt brut ist ein reines Kind der „Hex“! Die Herstellung von der Traube bis zum fertigen Sekt findet in unserem historischen Winzerkeller statt. Gezielt ausgewähltes Burgunder-Traubengut mit frischer Säurestruktur wird hierfür besonders verarbeitet. Langsame, kühle Gärung des sektgrundweins bei 14 – 16 °C, anschließend traditionelle Flaschengärung mit Hefelager für mind. 12 Monate. Die Fertigstellung und Abtrennung von der Hefe erfolgt in kleinen Chargen, um besonders frische Sekte anbieten zu können. Fruchtig im Duft nach Apfel und grüner Birne unterlegt mit frischen Noten von Limone; frisch-fruchtig und cremig am Gaumen mit fein-perligem Mousseaux; ein animierender Sekt mit Charme für den besonderen Genuss zur Feier des Tages oder als Begleiter festlicher Anlässe und Momente.

Speiseempfehlung

Passt zum Aperitif, wunderbar zu salzigen Knabbereien, aber auch zum Amuse-bouche oder zum würzigen Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen.