WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Villa Heynburg

Cuvée Rosé Qualitätswein trocken

Eine Cuvée aus hochwertigen, renommierten Rebsorten, modern und aromatisch, nachhaltig im Geschmack.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	4,4 g/l
Säure:	5,7 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Dieser besonders fruchtige und frische Rosé verleiht dem Sommer einen mediterranen Touch. Er trägt jede Menge Sonnenstrahlen in sich, verbreitet viel Schwung und Frische, macht gute Laune, und ist ein toller Essens- aber auch Partybegleiter oder Terrassenwein.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in zartem Apricot; feinduftige Noten von Grapefruit und Blutorange im Zusammenspiel mit einem Hauch weißen Pfirsich und floralen Anklängen; saftig, leicht und fruchtig am Gaumen mit erfrischender Grapefruit im Abgang; eigener Typ mit Pfiff.

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Grillgerichte, Lachs. Der ideale Sommer- und Terrassenwein

Rebsorte

Diese Cuvée ist eine Komposition aus Merlot und Pinot Noir.

Weinausbau

Kurze Maischestandzeit, um eine dezente hellrosa Farbe zu erzeugen, langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.