WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Villa Heynburg

Cuvée Noir Qualitätswein trocken

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

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	4,3 g/l
Säure:	5,9 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 °C
Terroir:	lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der einstige Landsitz der stolzen Herren von Schloss Rodeck, die Villa Heynburg, gab der Weinlinie Villa Heynburg ihren Namen. Und Adel hat Stil, auch beim Geschmack. Die Weine der Cuvée-Serie sind frei gedacht mit Mut zu neuen Ideen. Sie zeigen sich international, modern und aromatisch mit vielseitiger Typizität und nachhaltig im Geschmack.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Rubinrot; in der Nase dunkle Beerenfrüchte, ein Potpourri aus Holunderbeeren, Cassis, Kirsche und Aronia; betonte Frucht am Gaumen mit feinen Vanillenoten und ein Touch Schokolade; seidig integrierte Tannine, dicht und nachhaltig. Frisch und ausgeglichen und dennoch gehaltvoll.

Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte wie Steak, Rind, Lamm, Wildgerichte, herzhafter Käse

Rebsorte

Diese Cuvée wurde aus den Rebsorten Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent komponiert.

Weinausbau

Traubengut aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Rebanlagen, selektive Handlese; lange Maischegärung über zwei Wochen im Holzgärständer, biologischer Säureabbau und Ausbau im Barriquefass.