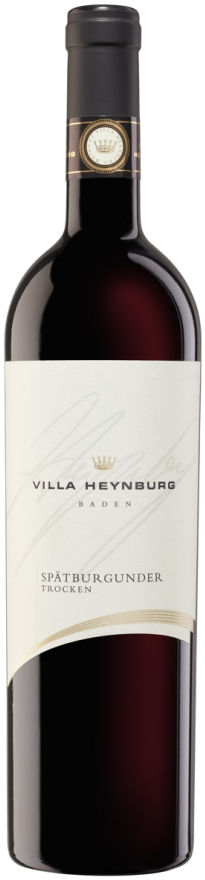
WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Villa Heynburg

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Weingenuss.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	4,4 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Hex vom Dasenstein wurde der Sage nach als schönes Burgfräulein auf Schloss Rodeck geboren. Der einstige Landsitz der stolzen Herren von Schloss Rodeck, die Villa Heynburg, gab der Weinlinie Villa Heynburg ihren Namen. Und Adel verpflichtet, auch beim Geschmack. Dieser Spätburgunder präsentiert sich entsprechend aristokratisch, ausdruckstark und elegant.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Burgunderrot; in der Nase vielfältige Dörrobstaromen gepaart mit Anklängen von Schokolade und Mokka ; am Gaumen eine präsente, gut eingebundene Gerbstoffstruktur mit fruchtigen Komponenten von reifer Pflaume sowie dunkle Schokolade; kräftiger Gesamteindruck mit komplexem Nachhall. Hoher Genussfaktor.

Speiseempfehlung

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

Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Kappelrodeck. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich bei niedrigen Erträgen und perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor. Seine Klasse und Vielseitigkeit drückt die Sorte am eindrucksvollsten dadurch aus, dass aus ihr im Burgund die teuersten Rotweine der Welt erzeugt werden.

Weinausbau

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