WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Villa Heynburg

Weißer Burgunder

Qualitätswein trocken

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Weingenuss.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	3,2 g/l
Säure:	5,0 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Burgunderfamilie residiert besonders gerne an den Rebhängen rund um den Dasenstein mit Blick auf Schloss Rodeck. Alle Vertreter sind perfekte Essensbegleiter und stehen für die kulinarischen Genüsse und berühmte Gastronomie in der Ortenau. Dieser Weißburgunder überzeugt durch seine Eleganz und Tiefgründigkeit und ist daher ein gekonnter Begleiter für die regionale und auch gehobene Küche.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Goldgelb; einladendes Bukett mit feinen Fruchtnoten nach Williamsbirne, Honigmelone und Banane; weich und geschmeidig am Gaumen, die Fruchtaromen ergänzt von zarten Vanilletönen; kraftvoll mit viel Schmelz und sehr lange anhaltend, ein vielseitiger Typ mit Klasse.

Speiseempfehlung

Hochwertiger, vielseitiger Essensbegleiter: Gebratener Fisch, Geflügel, Fleischgerichte, kräftiger Käse

Rebsorte

Der Weißburgunder ist der muntere Bruder des Grauburgunders. In der Regel reifen die Trauben etwas langsamer und haben eine vergleichsweise rassigere Säure. Die Weine sind meist harmonisch und lebendig, was zu leichten Speisen ausgezeichnet passt.

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus ausgewählten Anlagen, Maischestandzeit, gezügelte Gärung in kleinen und großen Holzfässern bei 17 – 20 °C, biologischer Säureabbau, lange Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

Auszeichnungen

Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung

Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden