WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Villa Heynburg

Cuvée Blanc 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:	12,5 % Vol.
Restzucker:	4,0 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Im Glas präsentiert er sich in hellem strohgelb mit grünlichen Reflexen; intensives und duftiges Bukett mit einem Früchtestrauß an Exotik untermalt von grasigen Noten; geschmeidiger, cremiger Ansatz im Mund, vielschichtig mit deutlichen Maracuja Anklängen und einem feinen und eleganten Säurebogen; viel Dichte und eine bezaubernde Frische und Länge; zeigt seinen adligen Charakter.

Weinbeschreibung

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.

Speiseempfehlung

Asiatische Küche, Fisch, Salate, Grillgerichte, Spargel

Rebsorte

Die Villa Heynburg Cuvée Blanc ist eine aufregende Komposition aus Rivaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Weinausbau

Moderner, reduktiver Ausbau durch kurze Maischestandzeiten und langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 Grad und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.