

## Hex vom Dasenstein

# Spätburgunder Rotwein - Alte Rebe

## Qualitätswein trocken

Ein besonderer Rotwein, vollendet in Ausbau und Lagerung, samtig und nachhaltig im Geschmack.



## Produkteigenschaften

|                     |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Jahrgang:           | 2022                                             |
| Rebsorte:           | Spätburgunder                                    |
| Qualität:           | Qualitätswein                                    |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                          |
| Region:             | Ortenau / Baden                                  |
| Inhalt:             | 0,75 l                                           |
| Verschlussart:      | Naturkork                                        |
| Alkoholgehalt:      | 13,5 % Vol.                                      |
| Restzucker:         | 5,9 g/l                                          |
| Säure:              | 5,3 g/l                                          |
| Trinktemperatur:    | 16 – 20 °C                                       |
| Terroir:            | Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

## Charakteristik

Die Spätburgunder der Hex vom Dasenstein haben eine lange Tradition und sind überregional bekannt. Sie verkörpern die Menschen und ihre Heimat, stehen für Charakter und Eleganz und versprechen hochwertigen Genuss. Hex bleibt Hex, und dieser Spätburgunder aus alten Rebanlagen bringt nicht nur seine Geschichte, sondern besonders viel Fülle und Aromatik ins Glas, durch seine tiefe Verwurzelung in den Granitboden rund um den Dasenstein.

## Weinbeschreibung

Im Glas strahlt er in leuchtendem Granatrot; in der Nase ein feiner Duft nach reifen Pflaumen gepaart mit Kräuternoten; im Geschmack angenehme Gerbstoffstruktur umspielt von einer kühlen Aromatik der schwarzen Johannisbeere; vielschichtig lebendiger Nachklang. Viel Charme und schöne Tiefe. Wunderbar.

## Speiseempfehlung

Fleischgerichte, Wildgerichte, Nudelgerichte, kräftiger Käse. Ein eleganter, facettenreicher Speisebegleiter.

## 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

Hochreifes Traubengut aus alten Rebanlagen, selektive Handlese; langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, Ausbau im Holzfass und teilweise im Barriquefass.

## Auszeichnungen



Goldmedaille  
Landesweinprämierung Baden

