WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Hex vom Dasenstein

Riesling Kabinett

Ein sagenhafter Riesling, schmeichelhaft am Gaumen, duftendes Bukett.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	21,7 g/l
Säure:	7,0 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Dieser Riesling als König der Weißweine präsentiert sich frisch und fruchtig und reflektiert das Terroir des Achertals in besonderer Weise. Er steht für die frischen Winde von den Schwarzwaldhöhen, an deren Ausläufer er wächst und so von der Kühle des Schwarzwaldes und der Wärme aus dem Rheintal gleichermaßen profitiert. Das verleiht ihm seine ausgeprägte Fruchtigkeit und feine Süße.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Hellgelb; im Bukett finden sich schöne Riesling-typische Fruchtaromen von Weinbergpfirsich und Aprikose; frische und klare Gelbfrucht im Geschmack, gepaart mit einem feinen Süße-Säure-Spiel gibt schöne und fruchtige Frische; schmelzig und unbeschwert verführt dieser Riesling durch seine Jugendlichkeit und klare Frucht.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Vorspeisen, Salate, Frischkäse, Vesperplatte, Spargel

Rebsorte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Die Rebsorte Riesling ist dafür bekannt, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich im Wein auszudrücken. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region in Deutschland, ist sie die Weißwein-Rebsorte Nr. 1. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

Weinausbau

Kurze Maischestandzeiten und eine langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.