WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



KARAT

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein halbtrocken

Ein Rotwein für hochkarätigen Weingenuss, feinfruchtig, elegant und sehr geschmeidig.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	14,8 g/l
Säure:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Unsere KARAT-Kollektion verspricht hochkarätigen Genuss mit samtig weichen Weinen voller Eleganz, feinfruchtig und sehr geschmeidig. Dieser KARAT Spätburgunder Rotwein funkelt mit Frucht und Finesse, er ist elegant und filigran wie ein Diamant.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Rubinrot; intensive Frucht von schwarzen Kirschen in der Nase, die sich auch am Gaumen wiederfindet; im Geschmack samtig, rund und weich mit feinen Tanninen; gute Länge mit schwarzen Kirschen im Finale. Lebendiger, frischer Spätburgunder mit hochfeinem Fruchtbukett und einer großen geschmacklichen Fülle.

Speiseempfehlung

Fleischgerichte mit Soße z.B. Sauerbraten, Schmorbraten, Rouladen, Wildgerichte, Pasta, 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.

Weinausbau

Maischeerhitzung bzw. langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, Ausbau im großen Holzfass.