WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Frühlings- / Sommerweine

Rosé Qualitätswein feinherb



Ein Rosé für fruchtige Erlebnisse, erfrischend lebendig, leicht und spritzig.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Spätburgunder Rosé, Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	12,0 g/l
Säure:	5,9 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Dieser Rosé bringt nicht nur den Sonnenschein, sondern auch den sommerlichen Duft reifer Erdbeeren ins Glas. Diese wachsen zahlreich in der Ortenau, die neben dem Weinbau auch für den Obstbau bekannt ist. Wie wäre es also mit einer fruchtigen Erdbeerbowle? Als beerig-frischer Sommerwein zeigt er viel Schwung und Esprit und macht gute Laune, egal, ob zum Grillen, bei der Gartenparty oder auf der Terrasse.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Lachsrosé mit einem Touch Pink; in der Nase intensive Fruchtaromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit einem Touch Kirsche; impulsiv und frisch am Gaumen mit viel Frucht und feiner, gut eingebundener Säure; schlank, frisch und fruchtig, kann man mit Vergnügen trinken.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Grillgerichte, Lachs. Der ideale Sommer- und Terrassenwein

Rebsorte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

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 nicht nur hochwertige Rotweine, sondern auch frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

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