WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Frühlings- / Sommerweine

Rivaner Qualitätswein feinherb

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

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Rivaner
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	11,0 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Rivaner ist eine ausgeprägte Frohnatur: ein Frühlings- und Sommertyp, gibt sich unkompliziert, schlank und jung. Man kann die blühenden Obstwiesen am Eingang des Achertals förmlich riechen und seine exotisch-frische Fruchtaromatik macht ihn u.a. zum idealen Sommerdrink.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Hellgelb; intensive, frisch und exotisch fruchtige Nase nach Ananas, Maracuja und Banane begleitet von einem zarten Duft nach Apfel- und Holunderblüten; die intensive Fruchtaromatik setzt sich am Gaumen fort, begleitet von einer milden und harmonischen Säure; wirkt animierend und frisch, kann man jederzeit mit Vergnügen trinken.

Auszeichnungen: GOLDmedaille bei der Bundesweinprämierung 2026 - Verkostung Frühlings- und Sommerweine

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Geflügel, Salate, Suppen, Spargel

Rebsorte

Rivaner ist keine eigenständige Rebsorte, sondern ein Müller-Thurgau. Er ist ein Kuckuckskind, weil man lange glaubte, seine „Eltern“ wären Riesling und Silvaner. Die tatsächlichen Eltern sind jedoch Riesling und Madeleine Royale.

Weinausbau

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