WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934



Hex vom Dasenstein

Scheurebe Spätlese

Ein sagenhafter Weißwein, schmeichelhaft am Gaumen, duftendes Bukett.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Scheurebe
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restzucker:	53,0 g/l
Säure:	7,5 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Als Bukettrebsorte präsentiert sich die Scheurebe besonders mit ihrer opulenten und exotischen Frucht-Aromatik und passt perfekt zu einem fruchtigen Dessert oder einem lauen Sommerabend. Den kann man zum Beispiel im Garten des Zuckerbergschlosses in Kappelrodeck genießen oder auf einer Himmelsliege in den Reben mit Blick ins Rheintal, aber natürlich auch überall, wo gerade exotisch-fruchtiger Genuss mit oder ohne Ausblicken angesagt ist.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt er sich in strahlendem Goldgelb; in der Nase ein intensiv-fruchtiges Bukett nach Maracuja und Cassis; betonte Fruchtaromatik am Gaumen, im Zusammenspiel mit einer ausgeprägten Süße und angenehm feiner Säurestruktur; duftig und ausgewogen, (nicht nur) ein Ladies Wein!

Speiseempfehlung

Aperitif, asiatische Gerichte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Rebsorte

Nach ihrem Züchter Georg Scheu ist diese Kreuzung aus Silvaner und Riesling benannt. Die Scheurebe mag leichte, steinige Böden und bringt bei sorgfältigem Weinbau aromatische, manchmal an Cassis oder Stachelbeeren erinnernde Aromen hervor. Bei spätem Botrytisbefall, verbunden mit trockener Witterung gelingen spektakuläre und opulente Süßweine.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut, späte Lese aus ausgewählten Anlagen; kühle und besonders langsame Gärung im Edelstahltank bei 14 – 15 °C bis zum gewünschten Süßegrad; anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden

Goldmedaille
AWC VIENNA
International Wine Challenge

Goldmedaille, AWC VIENNA International Wine Challenge