

## Hex vom Dasenstein

### Hexecco EISHEXE - Secco

spritzig, würzig und voller Hexenzauber



#### Produkteigenschaften

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Qualität:           | Perlwein                   |
| Geschmacksrichtung: | mild                       |
| Region:             | Ortenau / Baden            |
| Inhalt:             | 0,75 l                     |
| Verschlussart:      | Drehverschluss             |
| Alkoholgehalt:      | 11,5 % Vol.                |
| Restzucker:         | 24,0 g/l                   |
| Säure:              | 6,0 g/l                    |
| Trinktemperatur:    | 6-10 °C                    |
| Terroir:            | Granitverwitterungsgestein |

Aus Deutschland | Enthält Sulfite

#### Charakteristik

Mit der Eishexe präsentieren wir eine faszinierende Neuheit aus dem Winzerkeller Hex vom Dasenstein – ein spritziger Secco, der die erfolgreiche HEXECCO-Serie ideal ergänzt. Ein spritziger Secco, mit einer fruchtigen Orangenote, würzigen Frische und eigenständigem Charakter. Perfekt genießbar auch als trendiger Cocktail auf Eis, mit einer Orangenscheibe. Lebendig prickelnd mit einem Hauch von Hexenzauber

#### Weinbeschreibung

Im Duft verbinden sich fruchtige Orangennoten mit einer feinen, würzigen Frische. Am Gaumen zeigt sich die Eishexe lebendig, prickelnd und mit einem Hauch von Hexenzauber – ein Secco, der Charakter, Esprit und einen unverwechselbaren Wiedererkennungswert vereint. Ob als Aperitif zu den kommenden Feierlichkeiten, als trendiger Cocktail auf Eis mit einer Orangenscheibe oder als erfrischende Alternative zu klassischen Schaumweinen – die Eishexe ist ein vielseitiger Begleiter, der das ganze Jahr über für Aufmerksamkeit sorgt und sich hervorragend ins gastronomische Angebot integrieren lässt. Serviert in einem schönen Glas mit Orangenzeste oder als kreativer Signature-Drink bringt sie Farbe und Frische an die Bar und sorgt für Gesprächsstoff bei Ihren Gästen.

#### Speiseempfehlung



Trendiger Cocktail auf Eis, mit einer Orangenscheibe servieren

