

**Hex vom Dasenstein**

## **Spätburgunder Rotwein**

**Qualitätswein trocken**

Ein sagenhafter Rotwein für den kleinen Genuss zu jedem Anlass.



### **Produkteigenschaften**

|                     |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Jahrgang:           | 2023                                             |
| Rebsorte:           | Spätburgunder                                    |
| Qualität:           | Qualitätswein                                    |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                          |
| Region:             | Ortenau / Baden                                  |
| Inhalt:             | 0,25 l                                           |
| Verschlussart:      | Drehverschluss                                   |
| Alkoholgehalt:      | 13,5 % Vol.                                      |
| Restzucker:         | 6,3 g/l                                          |
| Säure:              | 4,8 g/l                                          |
| Trinktemperatur:    | 16 – 20 °C                                       |
| Terroir:            | Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

### **Charakteristik**

Die Spätburgunder der Hex vom Dasenstein haben eine lange Tradition und sind überregional bekannt. In Kappelrodeck bestellt man keinen Spätburgunder, sondern ein Viertel Hex. Damit sind Genuss und Geselligkeit garantiert. Tradition hat auch die Kappler Fasnacht, hier ist die Hex allgegenwärtig, auch im Glas. Und so leben unsere sagenhaften Spätburgunder weiter und stehen nicht nur für Tradition und Genuss, sondern gleichermaßen für Lebensfreude und Geselligkeit.

Umverpackung enthält 12 Stück

### **Weinbeschreibung**

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Rubinrot mit dunklen Reflexen; in der Nase ein einladendes Bukett von dunklen Beerenfrüchten und Kirsche; dunkelbeerig-fruchtig am Gaumen im Zusammenspiel mit einem sehr feinen, griffiger Gerbstoff; wirkt präsent und kraftvoll mit einer sehr guten Länge. Ein sehr eleganter, runder und schmeichelnder Spätburgunder.

### **Speiseempfehlung**

Eleganter, facettenreicher Speisebegleiter: Fleischgerichte, Wildgerichte, Nudelgerichte, kräftiger 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

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau und Ausbau im großen Holzfass.

