

Hex vom Dasenstein

Spätburgunder Weißherbst Spätlese



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restzucker:	43,6 g/l
Säure:	6,1 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 °C
Terroir:	lockerer mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Weißherbst ist in der Ortenau eine regionale Spezialität und der beliebteste Wein auf unseren Weinfesten. Also ein geselliger und perfekter Sommer- und Partytyp, der ein sonniges Gemüt hat und gute Laune macht.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Lachsrosa; in der Nase ein aromatisches Bukett von reifen Erdbeeren und Kirschen; süß und schmelzend am Gaumen mit viel Frucht und einer zurückhaltenden Säure; hat Fülle und extraktsüße Textur, finessenreich, expressiv und eben typisch.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Fleischgerichte, asiatische Küche, Erdbeerkuchen. Der ideale Sommer- und Terrassenwein

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



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

