

# HEXAGON "HX21"

## VDT

---

**Lage:** Giralan

**Meereshöhe:** 420 m

**Boden:** tiefgründiger, kalkhaltiger, lehmiger Sandboden

**Hangneigung:** 25-30%

**Erziehungsform:** Guyot

**Alter der Rebstöcke:** 30 Jahre

**Lese:** Mitte Oktober - Anfang November

---

### VINIFIZIERUNG

**Sorte:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 4% Syrah, 3% Petit Verdot, 3% Nebbiolo

**Vinifikation:** Mazeration für 12 Stunden, anschließende Vergärung im Edelstahltank mit Schalenkontakt für 30 Tage.

**Ausbau:** Biologischer Säureabbau mit anschließender Lagerung in französischen Barrique-Fässern (50% Neuholz, 50% Zweitbelegung) für 15 Monate, weitere 15 Monate Flaschenreifung.

---

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

**Farbe:** dunkles, intensives Purpurrot

**Duftnoten:** Klare Nuancen von dunkeln Beerenfrüchten kombiniert mit zarten würzigen Noten erinnernd an weißen Pfeffer. Dezent Wahrnehmung von süßen Tabak und Leder bis hin zu einer Nuance von erfrischendem Eukalyptus.

**Geschmackserlebnis:** Ein sehr samtiges und geschmeidiges Tannin streichelt den Gaumen, milde Röstaromen mit leichten Pfeffernoten begleiten im Trunk. Durch die frische Säure erfolgt ein fruchtiges Erscheinen am Gaumen. Ein großer Rotwein - ein Sinnbild von Eleganz und Saftigkeit, geschmeidig und außergewöhnlich langanhaltend im Abgang.

**Speiseempfehlung:** Dieser Wein passt hervorragend zu dunklem Fleisch, diversen Wildgerichten und reifem Bergkäse.

**Optimale Trinkreife:** bis 2030

**Serviertemperatur:** 14-16 °C



### ALKOHOL

14% Vol.

### RESTZUCKER

1,1 g/l

### SÄURE

4,95 g/l