

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2020 Gutedel feinherb

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Gutedel

### Erntemenge

60 hl/ha

### Ernte

Gelesen am 14/15.09.2020, selektive Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

### Vinifikation

Spontane Vergärung im Edelstahltank, keine Schönungen, vegan



### Weinbeschreibung

Edel – harmonisch – lebendig! Zartgelbe Farbe im Glas, der Duft ist von Birne und Holunderblüte geprägt und wird durch eine leichte Hefe Aromatik unterstrichen. Am Gaumen fruchtig, harmonisch und mild in der Säure. Sehr trinkig, macht Lust auf mehr.

### Empfehlung:

Erfrischender und leichter Wein, unkompliziert und bestens geeignet für eine geselliger Runde mit Freunden. Schön zu badischem Kartoffelsalat, Staudensellerie mit Crevetten, Kräuterfrischkäse oder milden Schnittkäse.

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039  
Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.  
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 11,0%vol  
Säure: 4,8 g/l  
Restzucker: 13,9 g/l  
Art. Nr. 002  
Inhalt: 0,75l

## WEINGUT THOMAS HARTENECK

Mitglied bei und zertifiziert durch **DEMETER e.V**  
Brezelstr. 15 D-79418 Schliengen/Baden Tel. 07635/8837 Fax. 07635/823755  
info@weingut-harteneck.de [www.weingut-harteneck.de](http://www.weingut-harteneck.de)