

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 Gutedel feinherb

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Gutedel

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

schonende Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

Vinifikation

Spontane Vergärung im Edelstahltank, keine Schönungen, vegan, geringe Schwefelung vor Abfüllung



Weinbeschreibung

Edel – harmonisch – lebendig! Zartgelbe Farbe im Glas, ist der Duft von Williamsbirne und weiße Akazienblüte geprägt. Am Gaumen fruchtig-saftig, ansprechend und mild in der Säure, präzise in der Harmonie.

Empfehlung:

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

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039
Mitglied im DEMETER- Verband
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysenwerte und Kennzeichnung

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

Weingut Thomas Harteneck

Mitglied 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