

# 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, schonende 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 Williamsbirne und weißer Akazienblüte geprägt. Am Gaumen fruchtig-saftig, ansprechend und mild in der Säure, präzise in der Harmonie.

### 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 Schnittkäsen.

### 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)