

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2020 Gutedel trocken

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Gutedel

### Erntemenge

80 hl/ha

### Ernte

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

### Vinifikation

Spontan vergoren, 2. malolaktische Gärung, keine Schöpfung, vegan, geringe Schwefelung vor Abfüllung

### Ausbau

Inox



### Weinbeschreibung

Edel – harmonisch – lebendig! Frischer Noten von Birne und weißen Pfirsichen, am Gaumen fruchtig-mineralisch mit vollmundigem lebendigem Körper. Ein außergewöhnlicher Gutedel -einfach gut und edel!

### Empfehlung:

Erfrischend und leichter Wein, bestens geeignet um in geselliger Runde sich das eine oder andere Gläschen zu gönnen. Schön zu gemischten Salaten, Staudensellerie mit Crevetten, Kräuterfrischkäse oder milden Schnittkäsen.

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 11%vol Säure: 4,9 g/l Restzucker: 3,0 g/l Art. Nr. 003 / 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](http://www.weingut-harteneck.de)