

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 Gutedel trocken

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Gutedel

Erntemenge

80 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

Spontan vergoren, Biologischer Säureabbau, ca. 6 Monate auf der Vollhefe gelegen, keine Schönung, vegan



Weinbeschreibung

Edel – harmonisch – lebendig! Frischer Noten von Birne, Apfel und Quitte. Am Gaumen fruchtig-mineralisch mit vollmundigem, lebendigem Körper und schön eingebundener Säure. Ein außergewöhnlicher Gutedel mit toller Länge – einfach gut und edel!

Empfehlung:

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

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 11,5%vol

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 3,0 g/l

Art. Nr. 003

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