

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 KAOLIN Spätburgunder

Boden/Terroir

Ton mit dünner Lössauflage in SSW-Exposition

Rebsorte

klassischer badischer Spätburgunderklon (100%),
Traubenteilung

Erntemenge

65 kg/ar

Ernte und Vinifikation

Handlese, offene Spontangärung in großen Edelstahl-
tanks. Nach der Gärung, vier Wochen Maische-
standzeit. In gebrauchten Barriques für 12 Monate.



Weinbeschreibung

Schönes, dunkles Karminrot mit leicht violetten Reflexen. In der Nase Sauerkirsche, Erdbeere und Zwetschge, gefolgt von würzig-duftigen Aromen von Fichtenholz und Leder. Am Gaumen hat dieser Spätburgunder vital tänzelnde und fast seidige Tannine. Er besitzt einen langen Abgang mit einer schön eingebundenen Säure und auch hier viel Frucht. Man merkt diesem Wein auch ein wenig an, dass er von lehmigen Böden kommt. Er besitzt eine angenehme Molligkeit, die vom Lehm her rührt.

Dieser Wein braucht ein wenig Luft damit er sein volles Potenzial entfalten kann.

Servieren

16 – 18 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 14 %vol

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 0,8 g/l

Artikelnr. 004

Inhalt: 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