

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 Sonnensegler

Boden/Terroir

Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

Rebsorte

Müller-Thurgau; Johanniter und Weißburgunder

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 Schönung, vegan, geringe Schwefelung vor Abfüllung

Ausbau

Inox



Weinbeschreibung

Ein spritziges Weißweincuvée mit herrlichem fruchtigem Duft nach Ananas, Zitronengras und Stachelbeeren mit einem Hauch grünem Apfel. Im Geschmack überzeugt würzig-mineralische Frische. Perfekt in der Balance segelt dieses Cuvée mit Ihnen in die Sonne...

Empfehlung:

Passt prima zu leichten Speisen, Sommersalaten, Fisch, hellem Fleisch und Grillfleisch mit frischen Kräutern

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039

DEMETER- Verband

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol Säure: 5,2 g/l Restzucker: 4,9 g/l Art. Nr. 008 / 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