

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 Weißburgunder trocken

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Weißburgunder

Erntemenge

80 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

spontan vergoren, biologischer Säureabbau, keine Schönung, vegan



Weinbeschreibung

Mineralisch – duftig – fruchtig! Frische grün-gelbe Reflexe in der Farbe, feine Noten von Melone, Ananas und Holunderblüte in der Nase. Ein Spiel aus frischer Frucht und lebendiger, zupackender Mineralität am Gaumen mit extra langem Abgang. Ein charmanter Begleiter zur vielen Gelegenheiten.

Empfehlung

Zum Aperitif, zu feinen Fischgerichten und Risotto, jungem und mittelaltem Bergkäse.

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: 13 %vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 2,1 g/l

Artikelnr. 010

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