

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 Roter Löwe

Boden/Terroir

Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

Rebsorten

Dornfelder und Regent

Erntemenge

80 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation: traditionelle Maischegärung, 2 Tage Kaltmazeration, 10 Tage auf der Maische, schonende Pressung, keine Schönungen, vegan



Weinbeschreibung

Beerig – würzig – mild! Sattes Purpurrot schimmert im Glas, während die Nase eintaucht in eine Welt von Frucht: Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Pflaumen satt, wird die saftige-milde Fruchtigkeit am Gaumen durch weiches mediterranes Tannin gestützt. Der Löwe im Glas für jeden Tag!

Empfehlung

Leichter Rotwein für jeden Tag. Passt zu Vesperplatten, Grillgemüse, milden Sommersalaten und auch zu Schokokuchen. Im Sommer leicht gekühlt ein toller Terrassenwein.

Servieren

16-18 °C

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12 %vol

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 13,6 g/l

Art. Nr. 012

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