

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2020 Grauburgunder trocken

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Grauburgunder

### Erntemenge

70 hl/ha

### Ernte

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

### Vinifikation

spontan vergoren, biologischer Säureabbau, 4 Monate auf Vollhefe, keine Schönungen, vegan



### Weinbeschreibung

Klassisch – quirlig – fruchtig! Im Duft reife Noten von Mirabellen und roten Äpfeln. Am Gaumen feine Würze und saftige, lebendige Säure, gekrönt von einem vitalen Abgang. Das erste Glas ruft nach MEHR....

### Empfehlung

Zum Aperitif, zu Wiener Schnitzel, würzigen Blattsalaten, Pilzgerichten und Kartoffelgratin.

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13 %vol

Säure: 4,3 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Art. Nr. 014E

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](http://www.weingut-harteneck.de)