

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2020 PRINZ NOAH Pet Nat

### Boden/Terroir:

Mineralische Lössboden mit Kalksandsteinunterlagen, sowie lehmhaltige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund

### Rebsorte :

Gutedel, Auxerrois und Spätburgunder

### Erntemenge :

40 hl/ha

### Ernte :

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

### Vinifikation:

Maischestandzeit von 12h beim Auxerrois, Verschnitt der Moste und spontane Fermentation im Edelstahltank bei 15-18°C; Abfüllung nach der Methode ancestrale des noch gärenden Mostes. Die entstehende Kohlensäure bindet sich an den Wein und perlt fein. Degorgieren ohne Zusatz von Dosage und Schwefel nach 4 Monaten Reifezeit.



### Weinbeschreibung

Saftig weinige Aromen mit großem Spektrum von reifen Erdbeeren bis Tee, treffen auf eine schwirrende Mineralität, Schmelz und vitales Mousseux.

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysenwerte und Kennzeichnung

Artikelnr. 919

Inhalt: 0,75l

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: 0,7 g/l

Gesamte SO<sub>2</sub>: 0 mg/l

zugewetzte SO<sub>2</sub>: 0 mg/l

### 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)