

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 GIGEMANTEL Grauburgunder

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund in südlicher Hanglage

Rebsorte

Grauburgunder

Erntemenge

40 hl/ha

Ernte

selektive Handlese, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

Vinifikation

Maischestandzeit 20h, lange Presszeit, spontane Fermentation im Edelstahltank und gebrauchten Barriques bei 18-22°C, biologischer Säureabbau, keine Schönung, keine Filtration

Ausbau: 2/3 Im Edelstahl, 1/3 im gebrauchten Barrique, 9 Monate auf der Vollhefe mit gelegentlicher Bâtonnage.



Weinbeschreibung

Zart lachsfarben beeindruckt dieser Grauburgunder Weißwein bereits von weitem. Riecht man ins Glas, nimmt man Noten von reifem Weinbergspfirsich, etwas Toast, geröstetem Kastanienholz und weißem Pfeffer wahr. Am Gaumen offenbaren sich eine komplexe Mineralität, saftig-kräutrige Frucht mit einer gut eingebundenen Säure. Der lange Abgang dieses Naturweins ist geprägt durch leicht salzig-zartbittere Note und dem Aroma von wilden Kräutern und edlem Kastanienholz. Die leichte Trübung gibt dem Ganzen etwas tiefer gehendes. Die Hefe macht ihn voller, runder und irgendwie zugänglicher. Grandios, herausfordernd und vielseitig als Essensbegleiter!

Servieren

10 – 12 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Schweflige Säure: ohne Zusatz

Alkohol: 12,5 %vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 2,4 g/l

Artikelnr. 029

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