

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2020 GIGEMANTEL Weissburgunder

### Boden/Terroir

Unsere Lage **Geigenmantel, allemanisch Gigemantel**, ist nach Westen ausgerichtet und liefert so genügend Sonne für die perfekte Reife. Die Rebstöcke stehen auf einem tonigen Lehmboden auf mineralischer Buntsandstein-Unterlage aus dem Tertiär.

### Rebsorte

Weissburgunder

### Erntemenge

60 hl/ha, Traubenteilung

### Ernte

Selektive Handlese mit Beerensortierung, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

### Vinifikation

Maischestandzeit 62h, spontane Fermentation in gebrauchten Barriques bei 18-22°C, biologischer Säureabbau, gelegentliches Aufrühren der Hefe, auf der Vollhefe für 16 Monate, keine Filtration, geringe Schwefelung vor Abfüllung



### Weinbeschreibung

Kraft und Cremigkeit treffen auf einen ungemein frischen und klaren Duft. Noten von Mandelblüten, saftigen Topaz-Äpfeln, Birne und Ananas tragen die würzige Mineralität. Am Gaumen kraftvoll und leicht nussig mit einer dezenten Kräutrigkeit, die die Frucht noch Unterstreicht. Sehr langanhaltendes Finish mit einer begeisternden Tiefe in der man sich verlieren kann.

### Empfehlung:

Auf der Haut gebratener Zander, feine Gratins, mild-würzige Hartkäse

### 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

Alkohol: 13,5 %vol

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 1,4 g/l

Art. Nr. 030

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