

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 MYTHOS WEISS Gutedel

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund in kühler Hanglage, unsere Besten Gutedellagen mit den ältesten Reben

Rebsorte

Gutedel

Erntemenge

40 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

mit den Füßen eingemaischt und 68h Maischestandzeit, lange Presszeit mit hohem Druck, spontane Fermentation im gebrauchten Barrique bei 18-22°C, 10 Monate auf der Vollhefe mit gelegentlicher Bâtonnage, biologischer Säureabbau, keine Schönung, keine Filtration (hefetrüb)



Weinbeschreibung

Dieser Wein entsteht nur in den besten Lagen und in den besten Jahrgängen! Kräftiges Gelb mit leichten silbernen Reflexen. In der Nase ein schöner Duft von Zitrone, Aprikose, Melone und Ananas mit einer kräftigen Kräuter Aromatik. Schon in der Nase sehr vielschichtig und durch den Luftkontakt kann man einer wunderbaren Entwicklung folgen. Im Mund zeigt er viel Kraft. Die Aromen, die schon in der Nase da waren, verbinden sich am Gaumen mit einer frischen Säure. Durch die 62 Stunden Maischestandzeit sind leichte Anflüge von Gerbstoffen wahrzunehmen, die diesen Wein noch lebendiger machen.

Ein besonderer Wein den es zu erforschen gilt und der Luft braucht, um sein ganzes Potenzial zu zeigen.

Servieren

10 - 14 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13 %vol

Säure: 5 g/l

Restzucker: 2,3 g/l

Art. Nr. 038

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