

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2020 MYTHOS Spätburgunder

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund
in kühler Hanglage

Rebsorten

100% Spätburgunder

Erntemenge

30 hl/ha

Ernte

selektive Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender. Für unseren Mythos Spätburgunder wurden nur unsere besten und Ältesten Anlagen gelesen und der Ertrag extrem reduziert.

Vinifikation

Zwischen 40-60 % Ganztraubenanteil. Kaltmazeration für 2-3 Tage. Vinifikation erfolgte in traditioneller offener Bütte. Insgesamt 6 Wochen auf der Maische gelegen. Schonend abgepresst und sedimentieren gelassen. Dann Ausbau für ca. 12 Monate in Barriques. Ca. 20 % neue Französische Eiche, restliche Menge in gebrauchten Barriques. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.



Weinbeschreibung

Im Glas ein schönes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen. In der Nase kräftig, würzig mit Früchten wie Kirsche und Zwetschgenkompott. Dazu gesellt sich eine eher kräutrig Aromatik von Zeder und Leder und immer wieder die Zwetschge. Die Tannine sind schön eingebunden und geben dem Wein Tiefe, Eleganz und eine großartige Länge. Macht Spaß zu entdecken und ist einfach ein bisschen anders. Ein Wein für die besonderen Momente im Leben.

Servieren

18 °C

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039
Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 14,0 %vol
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 1,6 g/l
Artikelnr. 040
Inhalt: 0,75l

WEINGUT THOMAS HARTENECK

lied 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