

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2021 Weißburgunder trocken

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Weißburgunder

Erntemenge

80 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

spontan vergoren, biologischer Säureabbau, keine Schönung, vegan



Weinbeschreibung

Mineralisch, fruchtig, kräutrig! Frische leicht-gelbe Reflexe in der Farbe, feine Noten von Ananas, Quitte, Birne und Orangenzeste in der Nase. Seidig leicht und doch vollmundig und rund. Dezente, gut eingebundene Säure. Schöner langer Nachhall mit Anflügen von Caramel. Ein Wein zum einfach nur Trinken und zum Philosophieren.

Empfehlung

Zum Aperitif, zu leichten Fischgerichten und Risotto, jungem und mittelaltem Bergkäse.

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13 %vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 2,1 g/l

Artikelnr. 110E

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