

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2021 JURAKALK Auxerrois

Boden/Terroir

Lössboden mit Jurakalkunterlage

Rebsorte

Auxerrois

Erntemenge

50 hl/ha

Ernte

gelesen am 30.09.2021, schonende Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

Vinifikation

1/2: Ganztraubenpressung über langen Zeitraum,
1/2: 24h Maischestandzeit und Ausbau im Holz,
9 Monate auf der Vollhefe mit gelegentlicher
Bâtonnage, keine Schönung, keine Filtration



Weinbeschreibung

Der 2021er Jurakalk zeigt den Jahrgang besonders schön. Durch den kühleren Witterungsverlauf in 2021 besticht dieser Wein durch kühl-mineralische Noten, die mit Aromen von Apfel, Zitronengras und Orangenschalen gepaart sind. Der Auxerrois hat eine knackige, frische Säure, die viel Lebendigkeit zum Ausdruck bringt. Die mineralischen Aromen des Kalksteins, auf dem er gewachsen ist, runden das Geschmackserlebnis ab. Die drahtige Mineralität umschließt die Zunge, und das Säure-Schwänzchen im Abgang macht diesen Wein unglaublich lebendig. Himmel und Erde in Wein gegossen!

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5 % vol

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 3,4 g/l

Artikelnr. 131

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