

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2021 VOLLMOND Chasselas

### Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund

### Rebsorte

Gutedel (100%)

### Erntemenge

60 hl/ha

### Ernte

selektive Handlese bei kühlen Temperaturen am Morgen des 21. September 2021 bei Vollmond.

### Vinifikation

12 h Maischestandzeit, Ganztraubenpressung über langen Zeitraum, spontane Gärung im Edelstahltank bei 18-22°C, 6 Monate auf der Vollhefe, biologischer Säureabbau, keine Schönung, keine Filtration, minimale Schwefelung



### Weinbeschreibung

Ein Musterstück an Bodenständigkeit und Lebendigkeit, leuchtet der 2021er Vollmond Chasselas mit zartem Gelbgrün im Glas. Im Duft findet man saftig-fruchtige Noten von Bauernbirne, Apfelblüte, Toast und etwas Zitrus. Am Gaumen zeigt sich die würzige Vitalität dieses unfiltrierten Chasselas: saftig, vielschichtig und dicht mit einer beeindruckenden Länge! Hier verbinden sich die besten Eigenschaften dieser Rebsorte mit der Energie der Sonne und der Ausdruckskraft des Bodens.

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

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

### Analysewerte und Kennzeichnung

Schweflige Säure: 20 mg/L  
Alkohol: 11,0 %vol  
Säure: 4,8 g/l  
Restzucker: 0,6 g/l  
Artikelnr. 134  
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](http://www.weingut-harteneck.de)