

# Harteneck

WEIN/INSPIRATION

## 2021 ROSÉ Saignée

### Boden/Terror

Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

### Rebsorte

Cabernet Carol, Spätburgunder, Dornfelder

### Erntemenge

60 hl/ha

### Ernte

gelesen am 21.09.2021, selektive Handlese bei kühlen Temperaturen, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

### Vinifikation

12 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahltank, 6 Monate auf der Voll Hefe, keine Schönungen, keine Filtration, Kein SO<sub>2</sub>.



### Weinbeschreibung

Kräftiges dunkles Himbeerrot, Dieser Rosé duftet nach Litschi, Kumquats, Himbeere und Rosenblättern, dazu gesellt dich eine leichte Kräutrigkeit die dezent an Rosmarin und Thymian erinnert. Am Gaumen eine frische, belebende Säure mit zarten Mandelnoten auch am Gaumen kann man die Himbeere und Kumquat wieder finden. Leicht Hefetrüb zeigt er am Gaumen sein wahres Potential. Saftig, fruchtig und mit frischer Säure und Struktur. Ein frischer, lebendiger Wein, ideal für die warmen Sommertage!

### Servieren

8 – 12 °C

### Zertifizierungen

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

### Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 11,0%vol  
Säure: 5,8 g/l  
Restzucker: 0,8 g/l  
Artikelnr. 136  
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)