

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2022 Gutedel feinherb

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Gutedel

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

Spontane Vergärung im Edelstahltank, keine Schönungen, vegan



Weinbeschreibung

Ein spritziges Weißweincuvée mit herrlich fruchtigem Duft nach grünem Apfel, Maracuja und Stachelbeeren mit einem Hauch Zitrone. Im Geschmack überzeugt er durch eine frische, mineralische Würzigkeit, die von einer dezenten Süße getragen wird. Perfekt in der Balance, segelt dieses Cuvée mit Ihnen Richtung Sonne...

Empfehlung:

Erfrischender und leichter Wein, unkompliziert und bestens geeignet für eine geselliger Runde mit Freunden. Schön zu badischem Kartoffelsalat, Staudensellerie mit Crevetten, Kräuterfrischkäse oder milden Schnittkäsen.

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

Alkohol: 11,0%vol
Säure: 4,8 g/l
Restzucker: 13,9 g/l
Art. Nr. 202
Inhalt: 0,75l