

# Harteneck

WEIN/INSPIRATION

## 2022 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 Schöpfung, 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: 12,5 %vol

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

Artikelnr. 210

Inhalt: 0,75l

WEINGUT THOMAS HARTENECK