Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2022 Roter Löwe

Boden/Terroir
Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

Rebsorten
Dornfelder und Cabernet Mitos

Erntemenge
80 hl/ha

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

Vinifikation: traditionelle Maischegärung, 2 Tage Kaltmazeration, 10 Tage auf der Maische, schonende Pressung, keine Schönungen, vegan

Weinbeschreibung
Beerig – würzig – mild! Sattes Purpurrot schimmert im Glas, während die Nase eintaucht in eine Welt von Frucht: Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Pflaumen satt, wird die saftige-milde Fruchtigkeit am Gaumen durch weiches mediterranes Tannin gestützt. Der Löwe im Glas für jeden Tag!

Empfehlung
Leichter Rotwein für jeden Tag. Passt zu Vesperplatten, Grillgemüse, milden Sommersalaten und auch zu Schokokuchen. Im Sommer leicht gekühlt ein toller Terrassenwein.

Servieren
16-18 °C

Zertifizierungen
Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung
Alkohol: 13 %vol
Säure: 6,8 g/l
Restzucker: 7,8 g/l
Art. Nr. 212
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