

# Harteneck

WEIN/INSPIRATION

## 2022 Grauer Burgunder

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Grauburgunder

### Erntemenge

70 hl/ha

### Ernte

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

### Vinifikation

spontan vergoren, biologischer Säureabbau, 4 Monate auf Vollhefe, keine Schönungen, vegan



### Weinbeschreibung

Ein erfrischender Grauburgunder mit reifen Noten von Mirabellen und roten Äpfeln, begleitet von einer sanften Säure und einem Hauch von Restsüße. Am Gaumen entfaltet sich eine feine Würze, harmonisch verwoben mit zarter Zitrusfrische und floralen Anklängen. Der mittlere Körper verleiht ihm eine angenehme Fülle, während die lebendige Säure und der vitale Abgang für Trinkfreude sorgen. Leicht, unkompliziert und doch verführerisch – das erste Glas ruft nach MEHR...

### Empfehlung:

Ein perfekter Begleiter zu leichten Fischgerichten, sommerlichen Salaten, Ziegenkäse oder einfach als Aperitif für entspannte Abende.

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.



### Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: 7,6 g/l

Art. Nr. 214

Inhalt: 0,75l

**WEINGUT THOMAS HARTENECK**

Mitglied bei und zertifiziert durch **DEMETER e.V** Brezelstr. 15 D-79418 Schliengen/Baden Tel. 07635/8837 info@weingut-harteneck.de [www.weingut-harteneck.de](http://www.weingut-harteneck.de)