

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2022 PRINZ NOAH Pét Nat

### Boden/Terroir

Mineralische Lössboden mit Kalksandsteinunterlagen, sowie lehmhaltige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund

### Rebsorte

Müller-Thurgau und Auxerrois

### Erntemenge

40 hl/ha

### Ernte

selektive Handlese, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

### Vinifikation

Maischestandzeit von jeweils 12h beim Müller-Thurgau und beim Auxerrois. Verschnitt der Moste und spontane Gärung im Edelstahltank. Abfüllung des noch gärenden Mostes nach der Méthode Ancestrale. Die entstehende Kohlensäure bindet sich an den Wein und perlt fein. Dieser PétNat wurde nicht degorgiert und besitzt deshalb noch relativ viel Depot in der Flasche.



### Weinbeschreibung

In der Nase, fruchtig frisch mit Bratapfel Birne, Granny Smith Apfel, und leichter Stachelbeeren Aromatik, gepaart mit Anflügen von Brioche und Kräutern, wie Waldmeister. Am Gaumen vollmundig, spritzig mit leichter Waldmeister Aromatik und einem langen Abgang. Schön moussierend.

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysewerte und Kennzeichnung

Schweflige Säure: ohne Zusatz

Alkohol: 11.5%vol

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Artikelnr. 219

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](http://www.weingut-harteneck.de)