

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2022 Marie Pét Nat

Boden/Terroir

Mineralische Lössboden mit Kalksandsteinunterlagen, sowie lehmhaltige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund

Rebsorte

Spätburgunder, Dornfelder und Regent

Erntemenge

40 hl/ha

Ernte

selektive Handlese, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

Vinifikation

Direkte Ganztrauben Pressung. Verschnitt der Moste und spontane, relativ kühle (16-18°C) 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, Holunder, Schlehen und eingelegte Erdbeeren. Im Mund auch wieder die Schlehe und Sauerkirsche mit einer schönen frischen Säure. Im Abgang leicht rassig mit einer wunderbar leichten herben Note – und trotzdem überwiegt die Frucht. Macht Spaß und Lust auf mehr.

Servieren

10 – 12 °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: 5,7 g/l

Restzucker: 1,4 g/l

Artikelnr. :220

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