

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2022 GIGEMANTEL Grauburgunder

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund
in südlicher Hanglage

Rebsorte

Grauburgunder

Erntemenge

40 hl/ha

Ernte

selektive Handlese, möglichst an Fruchttagen nach
dem Mondkalender.

Vinifikation

Maischestandzeit 20h, lange Presszeit, spontane
Fermentation im Edelstahltank und gebrauchten
Barriques bei 18-22°C, biologischer Säureabbau, keine
Schönung, keine Filtration.

2/3 Im Edelstahl, 1/3 im gebrauchten Barrique, 9
Monate auf der Vollhefe mit gelegentlicher Bâtonnage



Weinbeschreibung

Mit seiner zart lachsfarbenen Erscheinung beeindruckt
dieser Grauburgunder schon im Glas. In der Nase entfalten
sich Aromen von Grapefruit, Birne und einem Hauch von
Honig. Am Gaumen zeigt er eine schöne Komplexität mit
Noten von Grapefruit, Zitrone, weißem Pfirsich, Melone,
Kamille und einem Hauch von weißem Pfeffer. Die Säure ist
sanft und ausgewogen, während der lange Abgang fruchtig
und erfrischend bleibt. Ein vielseitiger Wein mit Tiefe, der
durch seine Eleganz und Frische überzeugt.

Empfehlung:

Passt hervorragend zu gebratenem Fisch, Meeresfrüchten,
mildem Käse oder sommerlichen Gemüsegerichten – ein
vielseitiger Begleiter für viele Gelegenheiten

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: 14%vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

Art. Nr. 229

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