

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2022 JURAKALK Auxerrois

Boden/Terroir

Lössboden mit Jurakalkunterlage

Rebsorte

Auxerrois

Erntemenge

50 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

1/2: Ganztraubenpressung über langen Zeitraum, 1/2: 24h Maischestandzeit und Ausbau im Holz, 9 Monate auf der Vollhefe mit gelegentlicher Bâtonnage, keine Schönung, keine Filtration



Weinbeschreibung

In einem zarten, blumigen Bouquet entfaltet dieser Auxerrois Aromen von reifem Rhabarber, Aprikosen und Pfirsichen, die harmonisch miteinander verwoben sind. Am Gaumen zeigt er sich weich und geschmeidig, mit einer ausgewogenen Säure, die dem Wein eine angenehme Frische verleiht. Die floralen Nuancen betonen die Fruchtfülle und sorgen für ein einladendes Geschmackserlebnis. Ein delikater Abgang rundet den Wein ab und hinterlässt einen bleibenden Eindruck – ein wahrer Genuss, der zum Verweilen einlädt.

Empfehlung:

Ideal zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, asiatischen Köstlichkeiten oder frischen Salaten – ein vielseitiger Begleiter für unvergessliche Genussmomente

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: 13%vol

Säure: 4,6 g/l

Restzucker: 1,7 g/l

Art. Nr. 231

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