

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2022 ROSÉ

Boden/Terroir

Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmannteil

Rebsorte

Cabernet Carol, Spätburgunder, Dornfelder

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

gelesen am 12.09.2022, schonende Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

Vinifikation

8 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahltank, 6 Monate auf der Vollhefe, keine Schönungen, keine Filtration



Weinbeschreibung

Leuchtend lachsfarben im Glas, duftet dieser Rosé nach reifen Erdbeeren mit Sahne, duftigen Rosenblättern und Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt er dann sein wahres Potential: Saftig, fruchtig und perfekt abgestimmt in Säure und Struktur, mit leichtem Schmelz und schöner Länge wird dieser Rosé im Glas zum Erlebnis! Der etwas andere Rosé.

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 % vol
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: 1,2 g/l
Artikelnr. 236
Inhalt: 0,75l

WEINGUT THOMAS HARTENECK

Mitglied 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