

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2022 Orange Grauburgunder

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandstein-Untergrund in südlicher Hanglage

Rebsorte

Grauburgunder

Erntemenge

40 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

über Nacht kaltmazeriert, dann 10 Tage auf der Maische vergoren, bei 3,5 Öchsle abgepresst, lange Presszeit mit niedrigem Druck, Danach folgten 9 Monate in 2/3 gebrauchten Holzfässern und 1/3 Zweitbelegung in einem Kastanienholzfass, spontane Fermentation bei 20-24°C, biologischer Säureabbau, keine Schöpfung, keine Filtration



Weinbeschreibung

Dieser auf der Maische vergorene Grauburgunder besticht schon im Glas durch seine leuchtende, leicht rötliche Farbe. In der Nase verspricht dieser Wein schon viel Spannung und Lebendigkeit. Das Zusammenspiel von den fruchtigen Komponenten wie Erdbeeren, Weinbergspfirsichen und Rosinen, gepaart mit kräutrig-würzigen Aromen wie Lavendel, Rosmarin und Kamille ergeben ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Im Mund dann auch sehr saftig und frisch. Die Gerbstoffe sind kräftig aber nicht überladen, was überrascht nach 10tägiger Maischegärung. Durch seine frische Säure bekommt er eine schöne Länge mit einem tollen Nachhall. Ein Wein der zum Denken einlädt und der sich im Glas mit Luft ständig weiterentwickelt.

Servieren

14 – 16 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.



Analysewerte und Kennzeichnung

Schweflige Säure: ohne Zusatz

Alkohol: 14 % vol

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 2,3 g/l

Artikelnr. 237

Inhalt: 0,75l

Auszeichnungen

Der Wein wurde vom Feinschmecker unter die Top 5 der Naturweine gewählt!



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