

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2022 Orange Cabernet Blanc

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund
in südlicher Hanglage

Rebsorte

Cabernet Blanc

Erntemenge

40 hl/ha

Ernte

selektive Handlese,
möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

Vinifikation

Kaltmazeration 12h, 10 Tage auf der Maische vergoren,
lange Presszeit mit sehr geringem Druck, spontane
Gärung im Bottich bei 22-24°C, dann in gebrauchten
Holzfässer mit gelegentlicher Bâtonnage, biologischer
Säureabbau, keine Schönung, keine Filtration, kein SO2



Ausbau

im Bottich, dann 12 Monate in gebrauchten Holzfässern

Weinbeschreibung

Leichtes Orange mit Bernsteinfarbenden Reflexen. In der Nase
Steinobst, wie Aprikose, aber auch Orange mit einer feinen
Kräutrigkeit die an Melisse oder grünen Tee erinnern lässt.
Im Geschmack, kräftig, mit feinen Phenolen am Gaumen. Ein schöner
Spannungsbogen mit toller Länge.
Ein besonderer Wein mit Charisma!

Servieren

12-14 °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: 5,8 g/l
Restzucker: 1,2 g/l
Artikelnr. 239
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