

# Harteneck

WEIN/INSPIRATION

## 2023 Gutedel trocken

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Gutedel

### Erntemenge

80 hl/ha

### Ernte

Selektive Handlese mit Beerensortierung,  
möglichst an Fruchttagen  
nach dem Mondkalender

### Vinifikation

Spontan im Edelstahl vergoren, biologischer  
Säureabbau, ca.6 Monate auf der Vollhefe  
gelegen, keine Schönung, vegan



### Weinbeschreibung

Edel – harmonisch – lebendig! Frische Noten von Birnen, Apfel und leichter Briochenote. Am Gaumen fruchtig-mineralisch mit vollmundigem, weichem Körper und schön eingebundener Säure. Ein außergewöhnlicher Gutedel mit toller Länge – einfach gut und edel!

### Empfehlung:

Erfrischender und leichter Wein, bestens geeignet, um sich in geselliger Runde das eine oder andere Gläschen zu gönnen. Schön zu gemischten Salaten, Kräuterfrischkäse oder Forelle mit Petersilienkartoffeln.

### 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: 11,5 % vol  
Säure: 4 g/l  
Restzucker: 2,9 g/l  
Art. Nr. 303  
Inhalt: 0,75l