

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2023

Sonnensegler

Boden/Terroir

kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

Rebsorten

Müller-Thurgau, Gutedel und Cabernet Blanc

Erntemenge

75 hl/ha

Ernte

schonende Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen

Vinifikation

Spontan vergoren, biologischer Säureabbau, keine Schöpfung, vegan



Weinbeschreibung

Ein spritziges Weißweincuvée mit herrlich fruchtigem Duft nach grünem Apfel, Maracuja und Stachelbeeren und einem Hauch Zitrone. Im Geschmack überzeugt er durch seine frische, mineralische Würzigkeit, die von einer dezenten Süße getragen wird. Perfekt in der Balance, segelt dieses Cuvée mit Ihnen der Sonne entgegen.....

Empfehlung

Passt prima zu leichten Speisen, Sommersalaten, Fisch, hellem Fleisch und Grillfleisch mit frischen Kräutern

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: 5,9 g/l

Restzucker: 4,4 g/l

Art. Nr. 308

Inhalt: 0,75l

Mitglied bei 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