

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2014 Crémant brut Nature

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Grauburgunder/Weissburgunder

### Erntemenge

80 hl/ha

### Ernte

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

### Vinifikation

Spontan vergoren, 2. malolaktische Gärung, keine Schönung, vegan, klassische 2. Gärung im Champagnerverfahren, 60 Monate Hefelager, keine Dosage, geringe Schwefelung vor Abfüllung

### Ausbau

Inox



### Weinbeschreibung

Eine Besonderheit im Markgräfler Land. Der Harteneck Crémant Brut Nature besticht durch eine straffe Mineralität, die durch animierende Birnen- und Briocharomen spielerisch auf der Zunge jongliert werden. Das überzeugende Gesamtkonzept dieses erfrischenden Sekts wird Sie zu philosophischen Stunden, bezaubernden Abenden und zur Freude an Freunden inspirieren.

### Empfehlung:

Ein prickelndes Erlebnis – zum Aperitif, zu Kanapées, Terrinen und Austern oder einfach aus Freude am Leben!

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039

DEMETER- Verband

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 0,2 g/l

Gesamte SO<sub>2</sub>: 27 mg/l

zugewetzte SO<sub>2</sub>: 0 mg/l

Inhalt: 0,75l

Artikelnr. 3201

### 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](http://www.weingut-harteneck.de)