

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2015 Crémant Brut Nature

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Grauburgunder, Weißburgunder, Auxerrois

Erntemenge

70 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

Spontan vergoren, 2. malolaktische Gärung, keine Schönung, klassische 2. Gärung im Champagnerverfahren, 66 Monate Hefelager, keine Dosage

Ausbau

Inox



Weinbeschreibung

Der Crémant Brut Nature beeindruckt vor allem durch seine fruchtige Nase die nach Williamsbirnen, Aprikosen und vollreifen Mirabellen duftet, gefolgt von feinen Noten, die an Lindenblüten, Honig und etwas Butter erinnern. Die Perlage ist feinperlig, weich und cremig. Am Gaumen zeigt dieser Crémant sein volles Können: fruchtig, trinkig mit voluminösem fast rundem Körper, besticht er durch die nun folgenden Briochearomen, sein feines Säurespiel und seine unglaubliche Länge. Eine Besonderheit im Markgräfler Land. Das überzeugende Gesamtkonzept dieses erfrischenden Sekts wird Sie zu philosophischen Stunden, bezaubernden Abenden und zur Freude an Freunden inspirieren!

Servieren

8 – 10 °C

Prämierung

TOP 3 Beste Winzersekte Deutschlands FOCUS Weintest 2021

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 0,7 g/l

Gesamte SO₂: 58 mg/l

zugewetzte SO₂: 0 mg/l

Artikelnr. 3201

Inhalt: 0,75l

WEINGUT THOMAS HARTENECK

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