

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## Crémant brut

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmantel

### Rebsorte

Weißburgunder, Müller-Thurgau;  
Gutedel; Auxerrois

### 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, klassische 2. Gärung im Champagnerverfahren, 36 Monate Hefelager

### Ausbau

Inox



### Weinbeschreibung

Elegant und lebendig aus traditionellen Markgräfler Traubensorten, ist dieser Sekt nach 36 Monaten Reifezeit auf der Hefe eine Seltenheit in Qualität und Ausstrahlung. Hergestellt und gereift im klassischen Champagnerverfahren. besticht er durch seine fülligen Fruchtaromen, eine harmonische Perlage und seinen weinigen Charakter. In der Nase können wir buttrige Mandeln, Eisbonbon und ein wenig Quitte wiederfinden.

### Empfehlung:

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

### Servieren

8 – 10 °C

### Prämierung

Meininger Sektpreis 2019  
GOLD Int. Bioweinpreis 2021

### Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039  
Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.  
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol  
Säure: 5,2 g/l  
Restzucker: 10,7 g/l  
Art. Nr. 3208  
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](http://www.weingut-harteneck.de)