

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