

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2023 PARADIES Merlot

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund in kühler Hanglage am Hellberg

Rebsorte

Merlot

Erntemenge

40 hl/ha

Ernte

selektive Handlese bei 106 °Oechsle.

Unsere letzte Parzelle die wir 5 Tage länger hängen lassen konnten als den Rest unsere Ernte.

Vinifikation

Wurde von Hand abbebert von unseren Praktikanten, Während der Gärung mit Eimer den Gärhut feucht gehalten, 6 Wochen auf der Maische nach Mazeriert. 14 Monate auf der Vollhefe in 2/3 gebrauchten Barriques und 1/3 neuem deutschen Eichenholzfass. Unfiltriert und ungeschönt



Weinbeschreibung

Sattes dunkles Kirschrot. In der Nase reife Brombeeren Holunder, getrockneten Kirschen und Butter Toast. Gefolgt wird dieses Duftspektakel von würzigen Aromen wie Zeder, Bergamotte und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen unglaublich saftig und seidig, aber trotzdem Kraftvoll und Elegant, die Tannine sind schön eingebunden und geben Ihm damit noch mehr Tiefe. Der Abgang ist seidig und man kann Ihn noch lange im Mund nachschmecken, auch wenn der letzte Tropfen schon lange die Kehle runter geronnen ist.

Empfehlung:

Ein wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten, gegrilltem Fleisch, reifem Käse – oder einfach zum Genießen in geselliger Runde!

Servieren

16 - 18 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.



Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 14%vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 0,9 g/l

Art. Nr. 321

Inhalt: 0,75l

WEINGUT THOMAS HARTENECK

Mitglied bei und zertifiziert durch **DEMETER e.V** Brezelstr. 15 D-79418 Schliengen/Baden Tel. 07635/8837 info@weingut-harteneck.de www.weingut-harteneck.de