

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2019 Chardonnay Blanc de Blanc

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmenteil

Rebsorte

Chardonnay

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 klassischen Flaschengärverfahren, 24 Monate Hefelager

Ausbau

Inox

Weinbeschreibung

Jahrgangscuvée mit edlem Charakter aus handverlesenen Trauben. Besticht durch seine feine Perlage und dem Duft nach reifen, gelben Früchten, Karamell, Brioche und Honig. Die feine Würze sorgt für ein tolles Mundgefühl und hat eine wunderbare Balance..

Empfehlung:

Ein prickelndes Erlebnis zu festlichen Anlässen, zu Canapés, Terrinen und Austern.!

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13%vol

Säure: 8,4 g/l

Restzucker: 9,9 g/l

Art. Nr. 3210

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