

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

EMILIA Rosé Brut

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Spätburgunder, Regent, Dornfelder

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

Spontan vergoren, 2. malolaktische Gärung, keine Schönung, vegan, klassische 2. Gärung im Champagnerverfahren, 18 Monate Hefelager

Ausbau

Inox



Weinbeschreibung

Leuchtendes helles Kirschrot im Glas, zeigen sich in der Nase intensive Kirsch- und Waldbeerenaromen sowie zarte florale Noten. Im Gaumen offenbart sich eine Fruchtexplosion mit komplexer Struktur und Mineralität. Ein kräftiger, intensiver Rosé mit Kraft und extralangem Nachhall!

Empfehlung

Ideal nicht nur zum Apéritif, sondern auch als Menübegleiter zu Lachs, scharfen Asiagerichten oder zartem Grillgeflügel. Aus Freude am Leben!

Servieren

6 – 8 °C

Prämierungen

GOLD – Internationaler Bioweinpreis 2019

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: 5,1 g/l

Restzucker: 11,5 g/l

Art. Nr. 3214

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