

Harteneck

2023 MUSCHELKALK Sauvignon Blanc

Boden/Terroir

Kalkhaltiger Urgesteinsboden mit
Muschelschalen Sedimenten

Rebsorte

100% Sauvignon Blanc aus französischen
Rebklonen

Erntemenge

55 hl/ha

Ernte

Handlese bei kühlen Temperaturen,
bevorzugt an Fruchttagen

Vinifikation

Im gebrauchten Barrique (>10 Jahre) und
Inox spontan vergoren mit malolaktischer
Gärung und langem Hefelager, unfiltriert,
geringe Menge Sulfite vor der
Flaschenfüllung



Weinbeschreibung

Dieser Sauvignon Blanc, ausgebaut im Stile der Loire, zeigt sich leicht und belebend, mit einem feinen, aromatischen Duft nach reifen gelben Früchten wie Mirabelle, Birne und Honigmelone. Am Gaumen entfaltet er eine zarte Cremigkeit, die seine aromatische Fülle trägt. Dabei überraschen feine rauchige und grüne Noten, ergänzt durch eine dezente Würze von Pfeffer und fleischigen Anklängen. Im Nachklang verzaubert ein leichtes Mango- und Papayaspiel, das sich noch lange im leeren Glas und auf der Zunge hält. Ein Wein mit spannenden Nuancen und Tiefe!

Empfehlung:

Perfekt zu gegrilltem Gemüse, leicht gewürztem Geflügel, asiatischen Gerichten oder frischen Salaten – ein vielseitiger Begleiter für viele Anlässe.

Servieren

10 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 5 g/l

Restzucker: 0,6 g/l

Art. Nr. 326

Inhalt: 0,75l

