Harteneck

WEIN / INSPIRATION

# 2023 JURAKALK Auxerrois




## Boden/Terroir
Lössboden mit Jurakalkunterlage

## Rebsorte
Auxerrois

## Erntemenge
50 hl/ha

## Ernte
Schonende Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen, möglichst an Fruchttagen nach dem Mondkalender

## Vinifikation
1/2: Ganztraubenpressung über langen Zeitraum, 1/2: 24h Maischestandzeit und Ausbau im Holz, 9 Monate auf der Vollhefe mit gelegentlicher Bâtonnage, keine Schönung, keine Filtration

## Weinbeschreibung
In einem zarten, blumigen Bouquet entfaltet dieser Auxerrois Aromen von reifem Rhabarber, Aprikosen und Pfirsichen, die harmonisch miteinander verwoben sind. Am Gaumen zeigt er sich weich und geschmeidig, mit einer ausgewogenen Säure, die dem Wein eine angenehme Frische verleiht. Die floralen Nuancen betonen die Fruchtfülle und sorgen für ein einladendes Geschmackserlebnis. Ein delikater Abgang rundet den Wein ab und hinterlässt einen bleibenden Eindruck – ein wahrer Genuss, der zum Verweilen einlädt.

## Empfehlung:
Ideal zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, asiatischen Köstlichkeiten oder frischen Salaten – ein vielseitiger Begleiter für unvergessliche Genussmomente

## Servieren
8 – 10 °C

## Zertifizierungen
Kontrollstelle DE-ÖKO-039
Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

demeter

## Analysewerte und Kennzeichnung
Alkohol: 12,5%vol
Säure: 4,6 g/l
Restzucker: 1,7 g/l
Art. Nr. 331
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