

# Harteneck

WEIN/INSPIRATION

## 2023 ROSÉ Pinot Noir x Cabernet Carol

### Boden/Terroir

Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

### Rebsorte

Cabernet Carol, Spätburgunder, Dornfelder

### Erntemenge

60 hl/ha

### Ernte

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

### Vinifikation

8 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahltank, 6 Monate auf der Vollhefe, keine Schönungen, keine Filtration



### Weinbeschreibung

Leuchtend lachsfarben im Glas, duftet dieser Rosé nach reifen Erdbeeren mit Sahne, duftigen Rosenblättern und Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt er dann sein wahres Potential: Saftig, fruchtig und perfekt abgestimmt in Säure und Struktur, mit leichtem Schmelz und schöner Länge wird dieser Rosé im Glas zum Erlebnis! Der etwas andere Rosé.

### Empfehlung:

Perfekt zu sommerlichen Salaten, gegrilltem Fisch, leichten Pastagerichten oder einfach als erfrischender Genuss an warmen Tagen!

### Servieren

8 – 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%vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 0,4 g/l

Art. Nr. 336

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](http://www.weingut-harteneck.de)