

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2024 Gutedel trocken

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Gutedel

Erntemenge

80 hl/ha

Ernte

Selektive Handlese mit Beerensortierung,
möglichst an Fruchttagen
nach dem Mondkalender

Vinifikation

Spontan im Edelstahl vergoren, biologischer
Säureabbau, ca.6 Monate auf der Vollhefe
gelegen, keine Schönung, vegan



Weinbeschreibung

Edel – harmonisch – lebendig! Frische Noten von Birnen, Apfel und leichter Briochenote. Am Gaumen fruchtig-mineralisch mit vollmundigem, weichem Körper und schön eingebundener Säure. Ein außergewöhnlicher Gutedel mit toller Länge – einfach gut und edel!

Empfehlung:

Erfrischender und leichter Wein, bestens geeignet, um sich in geselliger Runde das eine oder andere Gläschen zu gönnen. Schön zu gemischten Salaten, Kräuterfrischkäse oder Forelle mit Petersilienkartoffeln.

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: 11,5 % vol
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 4,7 g/l
Art. Nr. 403
Inhalt: 0,75l