

# Harteneck

WEIN/INSPIRATION

## 2024 Sonnensegler

### Boden/Terroir

kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

### Rebsorten

Müller-Thurgau, Gutedel und Cabernet Blanc

### Erntemenge

75 hl/ha

### Ernte

schonende Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen

### Vinifikation

Spontan vergoren, biologischer Säureabbau, keine Schönung, vegan



### Weinbeschreibung

Ein spritziges Weißweincuvée mit herrlich fruchtigem Duft nach grünem Apfel, Maracuja und Stachelbeeren und einem Hauch Zitrone. Im Geschmack überzeugt er durch seine frische, mineralische Würzigkeit, die von einer dezenten Süße getragen wird. Perfekt in der Balance, segelt dieses Cuvée mit Ihnen der Sonne entgegen.....

### Empfehlung

Passt prima zu leichten Speisen, Sommersalaten, Fisch, hellem Fleisch und Grillfleisch mit frischen Kräutern

### 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: 5,8 g/l  
Restzucker: 4,3 g/l  
Art. Nr. 408  
Inhalt: 0,75l