

2024 Grauer Burgunder

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Grauburgunder

Erntemenge

70 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

spontan vergoren, biologischer Säureabbau, 4 Monate auf Vollhefe, keine Schönungen, vegan



Weinbeschreibung

Ein erfrischender Grauburgunder mit reifen Noten von Mirabellen und roten Äpfeln, begleitet von einer sanften Säure und einem Hauch von Restsüße. Am Gaumen entfaltet sich eine feine Würze, harmonisch verwoben mit zarter Zitrusfrische und floralen Anklängen. Der mittlere Körper verleiht ihm eine angenehme Fülle, während die lebendige Säure und der vitale Abgang für Trinkfreude sorgen. Leicht, unkompliziert und doch verführerisch – das erste Glas ruft nach MEHR...

Empfehlung:

Ein perfekter Begleiter zu leichten Fischgerichten, sommerlichen Salaten, Ziegenkäse oder einfach als Aperitif für entspannte Abende.

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Zertifiziert durch EU-Bio.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 2,9 g/l

Art. Nr. 414E

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