Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2024 PARADIES Merlot



Boden/Terroir
Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund in kühler Hanglage am Hellberg

Rebsorte
Merlot

Erntemenge
40 hl/ha

Ernte
selektive Handlese bei 106 °Oechsle.
Unsere letzte Parzelle die wir 5 Tage länger hängen lassen konnten als den Rest unsere Ernte.

Vinifikation
Wurde von Hand abgebeert von unseren Praktikanten, Während der Gärung mit Eimer den Gärhut feucht gehalten, 6 Wochen auf der Maische nach Mazeriert. 14 Monate auf der Vollhefe in 2/3 gebrauchten Barriques und 1/3 neuem deutschen Eichenholzfass. Unfiltriert und ungeschönt

Weinbeschreibung
Sattes dunkles Kirschrot. In der Nase reife Brombeeren Holunder, getrockneten Kirschen und Butter Toast. Gefolgt wird dieses Duftspektakel von würzigen Aromen wie Zeder, Bergamotte und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen unglaublich saftig und seidig, aber trotzdem Kraftvoll und Elegant, die Tannine sind schön eingebunden und geben Ihm damit noch mehr Tiefe. Der Abgang ist seidig und man kann Ihn noch lange im Mund nachschmecken, auch wenn der letzte Tropfen schon lange die Kehle runter geronnen ist.

Empfehlung:
Ein wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten, gegrilltem Fleisch, reifem Käse – oder einfach zum Genießen in geselliger Runde!

Servieren
16 - 18 °C

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

demeter

Analysewerte und Kennzeichnung
Alkohol: 14%vol
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 0,9 g/l
Art. Nr. 421
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