

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2024 VOLLMOND Chasselas

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund

Rebsorte

Gutedel

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

selektive Handlese bei kühlen Temperaturen am Morgen bei Vollmond.

Vinifikation

12 h Maischestandzeit, Ganztraubenpressung über langen Zeitraum, spontane Gärung im Edelstahltank bei 18-22°C, 6 Monate auf der Vollhefe, biologischer Säureabbau, keine Schöning, keine Filtration, minimale Schwefelung



Ein eleganter Chasselas, der im Glas mit einem zarten Gelbgrün leuchtet. In der Nase entfalten sich verführerische Aromen von Orangenschalen, Mandeln und einer feinen Kräuternote, begleitet von einem Hauch von Honig. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer sanften, ausgewogenen Säure, die die saftig-fruchtigen Noten von Bauernbirne und Apfelblüte harmonisch ergänzt. Die geschmeidige Textur und die delikate Würze verleihen dem Wein eine ansprechende Vielschichtigkeit und einen langen, erfrischenden Abgang. Ein finessenreicher Chasselas, der die Frische des Terroirs perfekt widerspiegelt.

Empfehlung:

Perfekt zu feinen Vorspeisen, gegrilltem Fisch, milden Käsesorten oder frischen Salaten – ein vielseitiger Begleiter für genussvolle Momente!

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: 12,5 % vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 0,4 g/l

Art. Nr. 434

Inhalt: 0,75l

Weinbeschreibung

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