

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2025 ROSÉ Syrah

Boden/Terroir

Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

Rebsorte

Syrah

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

8 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahltank, 6 Monate auf der Vollhefe, keine Schönungen, keine Filtration



Weinbeschreibung

Leuchtend lachsfarben im Glas, duftet dieser Rosé nach reifen Erdbeeren mit Sahne, duftigen Rosenblättern und Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt er dann sein wahres Potential: Saftig, fruchtig und perfekt abgestimmt in Säure und Struktur, mit leichtem Schmelz und schöner Länge wird dieser Rosé im Glas zum Erlebnis! Der etwas andere Rosé.

Empfehlung:

Perfekt zu sommerlichen Salaten, gegrilltem Fisch, leichten Pastagerichten oder einfach als erfrischender Genuss an warmen Tagen!

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 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

Art. Nr. 536

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