

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2018 Spätburgunder trocken

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Spätburgunder/ Pinot Noir

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

traditionelle Maischegärung mit 2% Rappenanteil, 2 Wochen Maischestandzeit nach Fermentation, keine Schönungen, vegan, geringe Schwefelung vor Abfüllung

Ausbau

3 Monate Lagerung in gebrauchtem Barrique, Restzeit bis Abfüllung in Inox



Weinbeschreibung

Frisch, kräftig, im Geschmack eine wunderbare Harmonie. Die lebendige Würze dieses Spätburgunders wird durch Noten von Sauerkirschen und frisch gemahlenem Pfeffer flankiert. Die dezente Säure mit einem mineralischen Rückgrat wird von der feinen Tanninstruktur getragen.

Empfehlung:

Der Wein ist ein vielseitiger Begleiter der badischen Küche. Er passt sehr gut zu Maultaschen, dunklem Bratenfleisch mit Soßen und Spätzle; Camembert, mittelalten Schnittkäses oder mildem Ziegenkäse.

Servieren

14 – 18 °C

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039
ECOVIN- und DEMETER- Verband
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12%vol Säure: 5,2 g/l Restzucker: 4,4 g/l Art. Nr. 807 / 0,75l

Weingut Thomas Harteneck

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V

Brezelstr. 15 D-79418 Schliengen/Baden Tel. 07635/8837 Fax. 07635/823755
info@weingut-harteneck.de www.weingut-harteneck.de