

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2018 Roter Löwe

### Boden/Terroir

Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

### Rebsorten

Dornfelder und Regent

### Erntemenge

80 hl/ha

### Ernte

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

**Vinifikation:** traditionelle Maischegärung, 2 Tage Kaltmazeration, 10 Tage auf der Maische, schonende Pressung, keine Schönungen, vegan



### Weinbeschreibung

Beerig – würzig – mild! Sattes Purpurrot schimmert im Glas, während die Nase eintaucht in eine Welt von Frucht: Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Pflaumen satt, wird die saftige-milde Fruchtigkeit am Gaumen durch weiches mediterranes Tannin gestützt. Der Löwe im Glas für jeden Tag!

### Empfehlung

Leichter Rotwein für jeden Tag. Passt zu Vesperplatten, Grillgemüse, milden Sommersalaten und auch zu Schokokuchen. Im Sommer leicht gekühlt ein toller Terrassenwein.

### Servieren

16-18 °C

### Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039  
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12 %vol  
Säure: 6,1 g/l  
Restzucker: 11,5 g/l  
Art. Nr. 812  
Inhalt: 0,75l

### WEINGUT THOMAS HARTENECK

Mitglied bei 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](http://www.weingut-harteneck.de)