

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2018 PARADIES MERLOT

Boden/Terroir:

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund
in kühler Hanglage am Hellberg

Rebsorte : Merlot

Erntemenge : 40 hl/ha

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

Vinifikation: Teilweise Ganztraubenvergärung in traditioneller offener Bütte, 3
Wochen Nachmazeration, 9 Monate Lagerung in gebrauchten Barrique von
Mersault, ungeschönt, unfiltriert, mit Schwerkraft umgelagert und abgefüllt,
minimalste Schwefelung vor Abfüllung.

Ausbau: Barrique 4. Belegung französische Eiche



Weinbeschreibung

Sattes dunkles Kirschrot kleidet das Glas aus, während die Nase
eingehüllt ist in Düfte von reifen Brombeeren, Holunder und
saftiger Cassis, gefolgt von würzigen Aromen, einem Hauch
Pfeffer und zarten Schoko. Am Gaumen unglaublich saftig und
seidig, aber trotzdem kühl, macht die dynamische Säure diesen
jungen Wein wunderbar vital, vielschichtig und drahtig.

Niemals gleich! Jede Flasche ein Unikat!

Servieren

18 °C

Zertifizierungen

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

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 14,5%vol

Säure: 6,3g/l

Restzucker: 2,6 g/l

Gesamte SO₂: 9mg/l

zugewetzte SO₂: keiner

Inhalt: 0,75l

Artikelnr. 821

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