

Harteneck
WEIN / INSPIRATION

2019 KAOLIN Spätburgunder

Boden/Terroir

Ton mit dünner Lössauflage in SSW-Exposition

Rebsorte

klassischer badischer Spätburgunderklon (100%),
Traubenteilung

Erntemenge

85 kg/ar

Ernte und Vinifikation

Handlese, offene Spontangärung in großen Edel
stahltanks, eine Woche Maischestandzeit nach
der Gärung, 75% alte Barriques für 9 Monate



Weinbeschreibung

Elegant umspielen feine Fruchtnoten von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen und Erdbeerkonfitüre die Nase. Später gesellen sich noch würzig-duftige Aromen von Fichtenblüte und Nelken hinzu. Am Gaumen glänzt dieser junge Spätburgunder vital tänzelnd mit fast seidigen Tanninen. Der lange Abgang hingegen überrascht mit leicht rauchigen Aromen an Buchenholz und Schwarztee und lässt den Wein lange in Erinnerung bleiben.

Servieren

16 – 18 °C

Prämierung

SILBER – Internationaler Bioweinpreis 2021

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13 %vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 0,2 g/l

Artikelnr. 904

Inhalt: 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