

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2019 Spätburgunder trocken

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Spätburgunder

### Erntemenge

60 hl/ha

### Ernte

Schonende, selektive Handlese bei kühlen Temperaturen

**Vinifikation:** traditionelle Maischegärung mit 5% Rappenanteil, 3 Wochen Maischestandzeit nach Fermentation, vegan

**Ausbau:** 3 Monate Lagerung im gebrauchten Barrique, Restzeit bis Abfüllung im Inox



### Weinbeschreibung

Frisch und Kraftvoll. Im Geschmack eine wunderbare Harmonie. Dieser lebendige Spätburgunder besticht durch Noten von Sauerkirschen, Brombeeren und frisch gemahlenem Pfeffer. Die gut eingebundene Säure wird ergänzt durch eine finessenreiche Tanninstruktur. Ein Wein der durch seine Trinkfreude besticht und trotzdem nie langweilig wird!

### Empfehlung

Dieser Wein ist ein vielseitiger Begleiter der badischen Küche. Er passt sehr gut zu Maultaschen, dunklem Bratenfleisch mit Soßen und Spätzle, Camembert, mittelaltem Schnittkäse oder mildem Ziegenkäse.

### Servieren

14-18 °C

### Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13,5 %vol

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 4,4 g/l

Art. Nr. 907 / 0,75l

Inhalt: 0,75 l

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