

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2019 Weissburgunder trocken

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Weißburgunder

### Erntemenge

80 hl/ha

### Ernte

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

### Vinifikation

Spontan vergoren, 2. malolaktische Gärung, keine Schöpfung, vegan, geringe Schwefelung vor Abfüllung



### Ausbau

Edelstahl

### Weinbeschreibung

Mineralisch – duftig - fruchtig! Frische grün-gelbe Reflexe in der Farbe, feine Noten von Melone, Ananas und Grapefruit in der Nase. Ein Spiel aus frischer Frucht und lebendiger zupackendes Mineralität am Gaumen mit extra langem Abgang - ein charmanter Begleiter zur vielen Gelegenheiten.

### Empfehlung:

Zum Aperitif, feine Fischgerichte und Risotto, junge und mittelalte Bergkäse

### Servieren

8 – 10 °C

### Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 4,2 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

Inhalt: 0,75l

Artikelnr. 910

### 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)