

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2019 Grauburgunder trocken

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Grauburgunder

Erntemenge

70 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

Spontane Gärung ohne Maischestandzeit mit geringem Pressdruck, 2. Malolaktische Fermentation, keine Schönungen, vegan, geringe Schwefelung vor Abfüllung

Ausbau

Inox



Weinbeschreibung

Klassisch – quirlig – fruchtig! In der Nase fruchtige Noten von Ananas, Papaya, würzigen Heublumen und einem Hauch Zitrus, offenbart sich am Gaumen eine fein Würze und saftige lebendige Säure, gekrönt von einem vitalen langen Abgang. Das erste Glas ruft nach MEHR....

Empfehlung:

Zum Aperitif, zu Wiener Schnitzel, würzigen Blattsalaten Pilzgerichten und Kartoffelgratin

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

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

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol Säure: 4,4 g/l Restzucker: 0,5 g/l Art. Nr. 914 / 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