

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2019 PRINZ NOAH Pet Nat

Boden/Terroir:

Mineralische Lössboden mit Kalksandsteinunterlagen, sowie lehmhaltige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund

Rebsorte :

Cabernet Blanc

Erntemenge :

40 hl/ha

Ernte :

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

Vinifikation:

Spontane Fermentation im Edelstahltank bei 15-18°C; Abfüllung nach der Methode ancestrale des noch gärenden Mostes. Die entstehende Kohlensäure bindet sich an den Wein und perlt fein. Degorgieren ohne Zusatz von Dosage und Schwefel nach 4 Monaten Reifezeit.



Weinbeschreibung

Saftig weinige Aromen von reifen Stachelbeeren, Pfirsich und Kräutern treffen auf eine schwirrende Mineralität, Schmelz und vitales Mousseux.

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: 4,7 g/l

Restzucker: 1,4 g/l

Gesamte SO₂: keiner

zugewetzte SO₂: keiner

Inhalt: 0,75l

Artikelnr. 919

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