

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2019 GEIGENMANTEL Grauburgunder

Boden/Terroir:

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund in südlicher Hanglage

Rebsorte : Grauburgunder

Erntemenge : 40 hl/ha

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

Vinifikation: Maischestandzeit 20h, Extrem lange Presszeit mit sehr geringem Druck, spontane Fermentation in Edelstahltank bei 15-18°C, spontane Malolaktische 2.Gärung, keine Schönung, keine Filtration

Ausbau: Im Edelstahl

Servieren

8 – 10 °C



Weinbeschreibung

Zart lachsfarben beeindruckt dieser Grauburgunder Weißwein bereits von weitem. Riecht man ins Glas nimmt man Noten von reifen Weinbergspfirsichen, etwas Toast, geröstetem Kastanienholz und weissen Pfeffer wahr. Am Gaumen offenbaren sich eine komplexe Mineralität, saftig – kräutrige Frucht und ein dynamisch erfrischendes Säurespiel. Der lange Abgang dieses Naturweins ist geprägt durch leicht salzig - zartbitteren Note und dem Aroma von wilden Kräutern und edlem Kastanienholz. Die Trübung ist dem Ganzen vortrefflich von Vorteil, binden die Hefen doch feinstoffliche Energie und Aromastoffe. Grandios, herausfordernd und vielseitig als Essensbegleiter!

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Prämierung

GOLD – Internationaler Bioweinpreis 2020

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13 %vol

Säure: 4,1 g/l

Restzucker: 0,6 g/l

Gesamte SO2: keine

zugesezte SO2: keine

Inhalt: 0,75l

Artikelnr. 929

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