

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



Weinbeschreibung

Zart lachsfarben beeindruckende dieser Grauburgunder Weißwein
bereits von weitem. Riecht man ins Glas nimmt man Noten von
saftigen Pflaumen, etwas Aprikosen, Toast, Veilchen und Pfeffer
wahr. Am Gaumen offenbaren sich eine komplexe Mineralität,
saftige Frucht und ein elegantes Süße- Säure-Spiel. Die Trübung ist
dem Ganzen vortrefflich von Vorteil, binden die Hefen doch
feinstoffliche Energie und Aromastoffe. Grandios und vielseitig als
Essensbegleiter!

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: 13 %vol
Säure: 4,1 g/l
Restzucker: 0,6 g/l
Gesamte SO₂: keine
zugeseetzte 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