

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2019 GIGEMANTEL Weissburgunder

### Boden/Terroir

Unsere Lage **Geigenmantel, allemanisch Gigemantel**, ist nach Westen ausgerichtet und liefert so genügend Sonne für die perfekte Reife. Die Rebstöcke stehen auf einem tonigen Lehm Boden auf mineralischer Buntsandstein-Unterlage aus dem Tertiär.

### Rebsorte

Weissburgunder

### Erntemenge

60 hl/ha, Traubenteilung

### Ernte

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

### Vinifikation

Maischestandzeit 24h, spontane Fermentation in INOX bei 15-18°C, Malolaktische 2.Gärung, vegan, keine Filtration, geringe Schwefelung vor Abfüllung

### Ausbau

im Inox, 50% für 8 Monate in gebrauchtem Barrique



### Weinbeschreibung

Kraft und Cremigkeit treffen auf einen ungemein frischen und klaren Duft. Noten von Mandelblüten, saftigen Topaz-Äpfeln, Birne und Ananas tragen die würzige Mineralität, fein gerahmt von einer zarten Vanillenote. Seine elegante Frische und seine natürliche Vitalität machen den Gigemantel Weißburgunder zum perfekten Speisenbegleiter.

### Empfehlung:

Auf der Haut gebratener Zander, feine Gratins, mild-würzige Hartkäse

### Servieren

8 – 10 °C

### Prämierung

GOLD – Internationaler Bioweinpreis 2021

### Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

### Analysewerte und Kennzeichnung

Art. Nr. 930

Inhalt: 0,75l

Alkohol: 13,0 %vol

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 0,6 g/l

## WEINGUT THOMAS HARTENECK

Mitglied bei 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)