



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 Lehmboden auf mineralischer Buntsandstein-Unterlage aus dem Tertiär.

Rebsorte

Weissburgunder

Erntemenge

60 hl/ha, Traubenteilung

Ernte

schonende Handlese mit Beerensorтировung 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