

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2019 JURAKALK Auxerrois

### Boden/Terroir:

Lössboden mit Jurakalkunterlage

**Rebsorte** : Auxerrois

**Erntemenge** : 55 hl/ha

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

**Vinifikation**: Ganztraubenpressung über langen Zeitraum mit geringem Druck , spontane Fermentation in Edelstahltank bei 15-18°C, spontane Malolaktische 2.Gärung, keine Schönung, keine Filtration, minimalste Schwefelung vor Abfüllung,

**Ausbau**: Edelstahltank



### Weinbeschreibung

Hellgelb strahlt der 2019er Jurakalk im Glas, während die Nase buttrige, kühl-mineralische Noten wahrnimmt. Aromen von Wiesenheu, Renecloden, Zitronengras und Kalkstein runden dieses Dufterlebnis ab. Im Mund geradezu eine Offenbarung an Saftigkeit und Mineralität verbinden zeigt sich das markante Terroir des Jurakalk in seiner vitalen Dynamik. Die drahtige Mineralität umschließt die Zunge und das kleine Säureschwänzchen im Abgang macht diesen Wein unglaublich lebendig. Himmel und Erde in Wein gegossen!

### 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: 0,8 g/l

Gesamte SO<sub>2</sub>: 9mg/l

zugewetzte SO<sub>2</sub>: 10mg/l

Inhalt: 0,75l

Artikelnr. 931

### 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](http://www.weingut-harteneck.de)