

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2019 VOLLMOND Chasselas

Boden/Terroir:

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund

Rebsorte : Gutedel (100%)

Erntemenge : 60 hl/ha

Ernte : schonende Handlese mit Beerensortierung bei kühlen Temperaturen am Morgen des 14. September 2019 bei Vollmond.

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

Ausbau: im Edelstahltank



Weinbeschreibung

Ein Musterstück an Bodenständigkeit und Lebendigkeit, leuchtet der 2019er Vollmond Chasselas mit zartem Gelbgrün im Glas. Im Duft findet man saftig-fruchtige Noten von Bauernbirne, Apfelblüte, Toast und etwas Zitrus. Am Gaumen zeigt sich die würzige Vitalität dieses unfiltrierten Chasselas: saftig, vielschichtig und dicht mit einer beeindruckenden Länge! Hier verbinden sich die besten Eigenschaften dieser Rebsorte mit der Energie der Sonne und der Ausdruckskraft des Bodens.

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039 Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V. Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 11,5%vol
Säure: 4,5 g/l
Restzucker: 0,4 g/l
Gesamte SO₂: 9mg/l
zugewetzte SO₂: 15mg/l
Inhalt: 0,75l
Artikelnr. 934

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