

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2019 DIVA Pinot Noir

Boden/Terroir

sandiger Lößlehm Boden, SSW-Hanglage,
Lage Wangen in Mauchen

Rebsorte

klassischer badischer Spätburgunder-Klon (100%)

Erntemenge

85 kg/ar

Ernte und Vinifikation

Ernte am 24.9.19 und Ganztraubenvergärung im
Edelstahltank für insgesamt 14 Tage. Maceration
Carbonique im klassischen französischen Stil und
Lagerung bis zur Füllung bewusst ausschließlich in
Edelstahl.



Weinbeschreibung

In dunklem Kirschrot glänzend, zeigt diese noch junge Diva vielfältige Noten von rauchig bis kräutrig, von Liebstöckel bis Sauerkirsche. Am Gaumen noch von recht robuster Struktur, zeigt sich aber auch die Harmonie und Komplexität dieses Weines, der noch ein wenig reifen kann.

Servieren

16-18 °C

Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied bei und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Prämierung

GOLD – Internationaler Bioweinpreis 2020

Analysenwerte und Kennzeichnung

Schweflige Säure: ohne Zusatz

Alkohol: 12,5 %vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 0,3 g/l

Artikelnr. 935

Inhalt: 0,75l

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