

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

Crémant brut

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Weißburgunder, Müller-Thurgau;
Gutedel; Auxerrois

Erntemenge

80 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

Spontan vergoren, 2. malolaktische Gärung, keine Schönung, vegan,
klassische 2. Gärung im Champagnerverfahren, 24 Monate Hefelager

Ausbau

Inox



Weinbeschreibung

Elegant und lebendig aus traditionellen Markgräfler Traubensorten, ist dieser Sekt nach mehr als 9 Monaten Reifezeit auf der Hefe eine Seltenheit in Qualität und Ausstrahlung. Hergestellt und gereift im klassischen Champagnerverfahren. Besticht Er durch seine fülligen Fruchtaromen, eine harmonische Perlage und seinen weinigen Charakter. In der Nase können wir buttrige Mandeln, Eisbonbon und ein wenig Quitte wieder finden.

Empfehlung:

Ein prickelndes Erlebnis – zum Aperitif, zu Kanapées, Terrinen und Austern oder einfach aus Freude am Leben!

Servieren

8 – 10 °C

Prämierung

GOLD - Frankfurt International Trophy 2017

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039
ECOVIN- und DEMETER- Verband
Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 12,5%vol Säure: 7,0 g/l Restzucker: 10,2 g/l Art. Nr. 3208 / 0,75l

Weingut Thomas Harteneck

Mitglied in den Verbänden **ECOVIN** und **DEMETER**
Brezelstr. 15 D-79418 Schliengen/Baden Tel. 07635/8837 Fax. 07635/823755
weingut-harteneck@t-online.de www.weingut-harteneck.de