

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

EMILIA Rosé Brut

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Spätburgunder, Regent, Dornfelder

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

Spontan vergoren, 2. malolaktische Gärung, keine Schöpfung, vegan, klassische 2. Gärung im Champagnerverfahren, 18 Monate Hefelager

Ausbau

Inox



Weinbeschreibung

Leuchtendes helles Kirschrot im Glas, zeigen sich in der Nase intensive Kirsch- und Waldbeerenaromen sowie zarte florale Noten. Im Gaumen offenbart sich eine Fruchtexplosion mit komplexer Struktur und Mineralität. Ein kräftiger, intensiver Rosé mit Kraft und extralangem Nachhall!

Empfehlung:

Ideal nicht nur zum Aperitif, sondern auch als Menübegleiter zu Lachs, scharfen Asiagerichten oder zartem Grillgeflügel. Aus Freude am Leben!

Servieren

6 - 8 °C

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: 5,1 g/l Restzucker: 11,5 g/l Art. Nr. 3214 / 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