



Bio-dynamischer Weinbau



HARTENECK

WEIN- UND SEKTGUT

2014 Weißburgunder „Geigenmantel“ trocken

Beste Lagen

Alte Rebstöcke, minimale Traubenerträge, die bio-dynamische Weinbergspflege und handsortierte Trauben aus unseren „Besten Lagen“ Hellberg und Geigenmantel sorgen für intensive Weine mit enormer Tiefe und großem Lagerpotential. In beeindruckender Art und Weise spiegeln Sie die vorzüglichen klimatischen und geographischen Eigenheiten der jeweiligen Lage wieder. Mit Liebe und all unserem Wissen und Können bereiten wir daraus besondere Weine, die durch ihre Herkunft einzigartig sind!

Weinbeschreibung

Kraft und Cremigkeit treffen auf ein ungemein frischen und klaren Duft. Am Gaumen Kraft und Elegance. Gelbhäutige Früchte wie Birne und Melone tragen die würzige Mineralität über die gesamte Länge. Seine elegante Frische und der feine Schmelz machen ihn zum perfekten Speisenbegleiter.

Empfehlung

Schön zu hellem Fleisch und Fisch, elegante zu Spargel, so wie feineren Käsesorten.

Lagern und Servieren

Trinkreife ab 05/2015, lagerfähig bis mind. 2022, servieren bei 8-14 Grad

Auszeichnungen

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

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13%vol Säure: 1,4 g/l Restzucker: 4,5 g/l Art. Nr. 430 / 0,75l



Wein & Sektgut 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