

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2017 HELLBERG Spätburgunder

Boden/Terroir

Lehmige Lössböden mit Buntsandsteinuntergrund
in südlicher Hanglage

Rebsorte

Spätburgunder/ Pinot Noir

Erntemenge

45 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

traditionelle Maischegärung mit 2% Rappenanteil, 2 Wochen
Maischestandzeit nach Fermentation, keine Schönungen, vegan, geringe
Schwefelung vor Abfüllung



Ausbau

3 Monate Lagerung in gebrauchtem Barrique, Restzeit bis Abfüllung in Inox

Weinbeschreibung

Volle aromatische Reife, betörende Aromen von zarter Kirsche und duftenden Pflaumen. Am Gaumen wirkt der Wein dicht und komplex, getragen von einer samtigen Tanninstruktur. Waldbeeren, Brombeeren und Cranberrys tragen den lang anhaltenden Fruchtkörper. Die weiche lebendige Säure verleiht diesem Wein eine aufgeweckte Vielschichtigkeit. Betörend und charaktervoll.

Empfehlung:

Zu gebratenem Pilzen, Rind und Wild, Gans und Ente sowie eingelegtem gegrillten Gemüse und Ratatouille.

Servieren

14 – 18 °C

Zertifizierungen

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

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13,0%vol Säure: 5,5 g/l Restzucker: 1,6 g/l Art. Nr. 715 / 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