

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2018 Weissburgunder trocken

Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

Rebsorte

Weißburgunder

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 Schöpfung, vegan, geringe Schwefelung vor Abfüllung

Ausbau

Inox



Weinbeschreibung

Mineralisch – duftig - fruchtig! Frische grün-gelbe Reflexe in der Farbe, feine Noten von Melone, Ananas und Grapefruit in der Nase. Ein Spiel aus frischer Frucht und lebendiger zupackendes Mineralität am Gaumen mit extra langem Abgang - ein charmanter Begleiter zur vielen Gelegenheiten.

Empfehlung:

Zum Aperitif, feine Fischgerichte und Risotto, junge und mittelalte Bergkäse

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

Zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-039

ECOVIN- und DEMETER- Verband

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13,5%vol Säure: 5 g/l Restzucker: 6,7 g/l Art. Nr. 810 / 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