

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

2018 Rosé fruchtig

Boden/Terroir

Kalkhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Lehmanteil

Rebsorte

Spätburgunder, Cabernet Carol, Regent, Dornfelder

Erntemenge

60 hl/ha

Ernte

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

Vinifikation

10 Stunden Maischstandzeit, spontane Vergärung im Inox, keine Schönungen, vegan, geringe Schwefelung vor Abfüllung

Ausbau

Im Inox



Weinbeschreibung

Dunkel-Lachsfarben im Glas, duftet dieser Rosé nach frischer Erdbeermarmelade, zarten Mandelnoten sowie saftigen Charentais-Melone. Perfekt abgestimmt in Säure und Struktur, wird dieser Rosé im Glas zum Erlebnis! Savoir vivre für Ihre Sinne!

Empfehlung:

frische Wildterrinen, Bruscetta, Lachs und Meeresfrüchte sind ideale Begleiter.

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: 12,0%vol Säure: 5,4 g/l Restzucker: 6,5 g/l Art. Nr. 816 / 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