

# Harteneck

WEIN / INSPIRATION

## 2018 Auxerrois trocken

### Boden/Terroir

Lössboden mit Jurakalkunterlage

### Rebsorte

Auxerrois

### 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

Der Auxerrois strahlt im Glas in einem hellen zarten Gelb. Seine ausdrucksvolle Nase spielt mit feinen Fruchtaromen nach Apfelblüte, Limette und Netzmelone. Die sehr kalkhaltige Lage, auf der dieser Wein wächst, gibt ihm eine ausdrucksvolle mineralische Note. Ein Exil-Franzose mit Verführerpotential!

### Empfehlung:

Zu asiatischer- und exotischer Küche, milden Käsesorten, gegrilltem Gemüse und Fleisch mit sahnigen Saucen

### 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: 12,5%vol Säure: 5,4 g/l Restzucker: 6,5 g/l Art. Nr. 828 / 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](http://www.weingut-harteneck.de)