

Harteneck

WEIN / INSPIRATION

2018 JURAKALK Auxerrois

Boden/Terroir:

Lössboden mit Jurakalkunterlage

Rebsorte : Auxerrois

Erntemenge : 55 hl/ha

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

Vinifikation: Ganztraubenpressung über langen Zeitraum mit geringem Druck , spontane Fermentation in INOX bei 15-18°C, Malolaktische 2.Gärung, vegan

Ausbau: In Inox



Weinbeschreibung

Hellgelb strahlt der 2018er Jurakalk im Glas, während die Nase buttrige, kühl-mineralische Noten wahrnimmt. Aromen von Wiesenheu, Renecloden, Zitronengras und Kalkstein runden dieses Dufterlebnis ab. Im Mund geradezu eine Offenbarung an Saftigkeit und Mineralität verbindet zeigt sich das markante Terroir des Jurakalk in seiner vitalen Dynamik. Die drahtige Mineralität umschließt die Zunge und das kleine Säureschwänzchen im Abgang macht diesen Wein unglaublich lebendig. Himmel und Erde in Wein gegossen!

Servieren

8 – 10 °C

Zertifizierungen

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

Analysenwerte und Kennzeichnung

Alk: 13%vol Säure: 4,9 g/l RZ: 4,0 g/l S: 22mg/l Art. Nr. 831 / 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