Mythos

Harteneck

Thomas Harteneck: Dieser Wein entsteht nur in den besten Lagen und in den besten Jahrgängen! Kräftiges Gelb mit leichten silbernen Reflexen. In der Nase ein schöner Duft von Zitrone, Aprikose, Melone und Ananas mit einer kräftigen Kräuter Aromatik. Schon in der Nase sehr vielschichtig und durch den Luftkontakt kann man einer wunderbaren Entwicklung folgen. Im Mund zeigt er viel Kraft. Die Aromen, die schon in der Nase da waren, verbinden sich am Gaumen mit einer frischen Säure. Durch die 62 Stunden Maischestandzeit sind leichte Anflüge von Gerbstoffen wahrzunehmen, die diesen Wein noch lebendiger machen.

Ein besonderer Wein den es zu erforschen gilt und der Luft braucht, um sein ganzes Potenzial zu zeigen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 3,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Naturwein, leicht trüb, ungeschönt, deshalb Badischer Landwein | minimal geschwefelt | vegan
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
DBW20707

K&U
www.weinhalle.de