Gutedel feinherb

Harteneck

Feinherb. Die Weinsprache macht es einem nicht leicht. Fein? Herb? Ja was nun: Ist der Wein trocken oder halbtrocken? Letzteres will nun wirklich niemand mehr. Also hat man den Begriff »feinherb« erfunden, der keine offiziell von der EU genehmigte Weinbezeichnung ist. Eine deutsche Erfindung. Steht für einen schmeckbaren Hauch von Süße in einem dezent herben Weißwein. Die harmonische Verbindung von trocken, halbtrocken und lieblich. Alles klar?

Fakt ist, daß dieser Gutedel mit seinen 18 g natürlichen Restzuckers, Thomas Harteneck hat ihn in der Gärung gestoppt, weshalb er auch nur 11 Vol.% hat, gravierend anders schmeckt als die trockene Variante. Weicher und fülliger im Trinkfluß, weniger herb, weniger Gutedel, aber auch nicht mollig oder süß. Ein würziger, verhalten süßer, im Mundgefühl cremig sanft agierender Weißwein für all jene, die richtig trockenen und deshalb herben Weißwein nicht mögen, oder einen Weißwein zur Begleitung richtig scharfer oder auch süßlicher Asienküche a la Südchina suchen. Da leistet dieser feinherbe Gutedel allerbeste Dienste, zumal mit seinem verhaltenen Alkohol, der ihn in Gegenwart von Schärfe nicht gleich explosiv heiß werden läßt am Gaumen. Vor allem ein Essensbegleiter also, der auch Käse-Fondue oder Raclette harmonisch begleitet. Fein und herb. Gut und edel. Sagt doch gleich, worum es geht!

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 13,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Trias | Jurakalk
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,39

0,75l
DBW22701

K&U
www.weinhalle.de