



## »Vollmond« Chasselas trocken

Harteneck

Thomas Harteneck widmet seinen Chasselas der Nacht des Erntevollmonds am 2. September 2021. Im Licht von Taschen- und Stirnlampen und Traktorscheinwerfern machte sich sein Leseteam im »Schliengener Sonnenstück« an die Arbeit. Jede einzelne Traube wurde von den Erntehelfern auf faule und unreife Beeren untersucht, bevor sie in den Bottich wanderte, unabdingbare Voraussetzung für hochwertige Weinqualität. Im Morgengrauen waren die Trauben für gut 1000 Flaschen »Chasselas Vollmond« geerntet. Nach dem Keltern stand der Wein ein paar Stunden auf der Maische, bevor er spontan zu gären begann. Ohne jeden Eingriff wurde er dann ohne Schönung und unfiltriert im Frühjahr 2022 mit minimalem Schwefelzusatz abgefüllt. Naturwein im besten Sinne.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2026+  
Restzucker: 0,4 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Edeltank  
Boden: Sandstein | Keuper  
Besonderes: unfiltriert | Naturwein |  
minimal geschwefelt, 9 mg/l gesamt |  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,39

0,75l  
DBW22702

Chasselas nennt ihn Thomas Harteneck, weil der Wein für Gutedel, wie die Rebsorte in Deutschland heißt, zu komplex ausfiel. Gutedel ist in Baden täglicher Trinkgenuß. Er muß leicht zu trinken und frisch sein, darf nicht teuer sein. Das limitiert die Möglichkeiten. In der Schweiz bringt Chasselas am Genfer See langlebige und berühmte Grand Crus hervor. Also hat auch Thomas Hartenecks Version, wie in der Schweiz üblich, fühl- und riechbar den biologischen Säureabbau absolviert. Saftig füllt er den Mund, eher würzig als fruchtig, eher gelb als grün, erfrischend salzig und lang in der Wirkung auf Zunge und Gaumen. Der lebendige Boden des biodynamischen Anbaus sorgt für Mundgefühl statt Geschmack, für spürbare Fülle, für lebendig frische Säure und für expressiv kräuterwürzige Aromatik abseits von Frucht und Mainstream. Gutedel anders. Leicht trüb und spürbar hefig, deshalb auch herb im Geschmack mit einer Bitterkeit, die an Radicchio und Artischocke erinnert. Sehr animierend, sehr appetitlich. Der perfekte Begleiter guter regionaler Küche und zu harten Rohmilchkäse, Käsefondue und Raclette läuft er von ganz alleine.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)