»Gigemantel« Grauburgunder

Harteneck

Thomas Harteneck schreibt:
Zart lachsfarben beeindruckt dieser Grauburgunder Weißwein bereits von weitem. Riecht man ins Glas, nimmt man Noten von reifem Weinbergspfirsich, etwas Toast, geröstetem Kastanienholz und weißem Pfeffer wahr. Am Gaumen offenbaren sich eine komplexe Mineralität, saftig-kräutrige Frucht mit einer gut eingebundenen Säure. Der lange Abgang dieses Naturweins ist geprägt durch leicht salzig-zartbittere Note und dem Aroma von wilden Kräutern und edlem Kastanienholz. Die leichte Trübung gibt dem Ganzen etwas tiefer gehendes. Die Hefe macht Ihn voller, runder und irgendwie zugänglicher. Grandios, herausfordernd und vielseitig als Essens- begleiter!

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 3,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Naturwein, leicht trüb, ungeschönt, deshalb Badischer Landwein | minimal geschwefelt | vegan
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
DBW22070

K&U
www.weinhalle.de