



»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 Essensbegleiter!

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



www.weinhalle.de