

Gutedel trocken

Harteneck

In Deutschland erfährt die Rebsorte Gutedel nur im Badischen lokale Beachtung. Trotz niedriger Preise gibt es dort ein paar Winzer, die sich um erstaunlich hochwertige Qualität bemühen. Thomas Harteneck ist einer von ihnen.

Sein Gutedel stammt von fruchtbarem Lößboden mit Lehmanteil. Hier sind Erträge von bis zu 80 hl/ha möglich, ohne daß der Wein dünn, mager oder belanglos ausfällt. Thomas Hartenecks Gutedel agiert unerwartet hochwertig im Mundgefühl, würzt pikant salzig die Zunge, macht Druck am Gaumen, besitzt Länge und Ausstrahlung und löst ob seines wertigen Niveaus prompt Staunen aus. Schonend wird er von Hand gelesen, bei kühler Temperatur sortiert, vergoren wird spontan, samt Säureabbau, es wird nicht geschönt, nicht getrickst, nicht korrigiert, bis zur Abfüllung nicht geschwefelt und nur leicht filtriert. Naturwein, wie er sein soll. Gutedel, wie er sein kann. Erfrischend leicht, aber charaktervoll. Zartgelb in der Farbe. Im leisen Duft Birnenschale, weiße Blüten, ein Hauch frischer Wäsche, frisch abgepresster Quark. Am Gaumen würzig und zupackend salzig. In der Säure burgundisch saftig und mild. Auf der Zunge hochwertig griffig und präzise, in der Wirkung wohltuend harmonisch aber anspruchsvoll. Zu gemischten Salaten, Spargel, weißem Fisch, hellem Fleisch und Rohmilchkäse so gut wie zu Käsefondue oder Raclettes. Richtig guter Gutedel. Weit besser als der Ruf der Rebsorte.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 4,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Löß
Besonderes: Naturwein | leicht trüb | ungeschönt | 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
DBW24700

K&U
www.weinhalle.de