

HARETER

Weingut Hareter Thomas
www.hareter.at



Weißburgunder ohne 2016

Charakter

Naturtrüb. In der Nase kühl und klar, sehr elegant, fein nach Thymian und Liebstöckel, Quitte und Staubzucker. Am Gaumen eine würzige Frucht mit feinen Gerbstoffen, mineralisch nach Kiesel, trotzdem sehr vollmundig mit langem und intensiven Nachhall. Hat Potential!

Herkunft

27 Jahre alte Reben, veredelt auf der Unterlage 5BB, gewachsen auf dem kargen Schotterboden mit lehmigem Unterboden der Lage Kranawitzl.

Vinifikation

Lese von Hand im September 2015, selektive Ernte einzelner Stöcke; spontane, offene Gärung auf der Maische (10 Tage) bei 25 bis 28 °C, unterstoßen von Hand, biologischer Säureabbau im gebrauchten 500-l-Fass, unfiltriert abgefüllt, verkorkt und handgewachst.

Lagerempfehlung: bis 2022

produziert nach den Richtlinien von Bio Austria, kontrolliert durch Austria Bio Garantie
vegan-zertifiziert durch die Vegane Gesellschaft Österreich

