



DATEN UND FAKTEN

Weinbaufläche: 10 Hektar

Klima: mild bis mediterran

Böden: sandiger Lehm und Löss auf mineralischer
Buntsandstein-Unterlage, Kalkverwitterungsböden

Rebsorten: 60 % weiße und 40 % rote Weintrauben

Regionale Weinspezialität: Weißer Gutedel, Weißer

Burgunder, Auxerrois, Grauer Burgunder, Spätburgunder

Internationale Rotweinsorten: Merlot, Cabernet Franc

PIWI/robuste Rebsorten: Cabernet Blanc, Regent,
Sauvignac, Johanniter

Sektherstellung: Méthode Traditionelle – klassische

Flaschengärung – mindestens 24 Monate Hefelager

PetNat – Pétillant Naturel – Méthode Ancestrale

Unsere badischen Landweine sind spontan mit Wein-
bergshefen vergoren und enthalten wenig oder keinen
Schwefelzusatz. Sie werden ungeschönt und unfiltriert
abgefüllt. So bleibt eine größere Vielfalt an Aromen
und die natürliche Lebendigkeit und Vielschichtigkeit
der Weine erhalten.

Alle unsere Weine und Sekte werden vegan angebaut.

WEINGUT THOMAS HARTENECK

Brezelstraße 15 / D-79418 Schliengen

T +49 (0)7635 8837 / F +49 (0)7635 823755

info@weingut-harteneck.de

www.weingut-harteneck.de

Öffnungszeiten Vinothek:

Mo-Fr 9-12h und 14-17h Sa 10-13h

Betriebs- und Weinbergführungen sowie buchbare
Weinproben, auch online, finden nach Vereinbarung
das ganze Jahr statt. Mehr Informationen finden Sie
auf unserer Homepage. Besuchen Sie uns auch auf
Facebook und Instagram!



Alle Produkte stammen, sofern nicht

anders bezeichnet, aus biologischem Anbau.

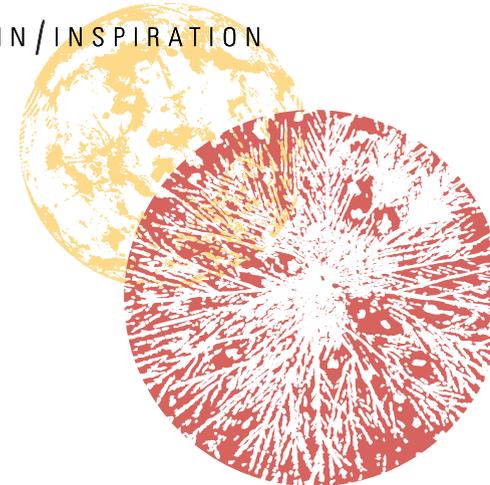
Mitgliedsbetrieb im DEMETER e.V.

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-039



Harteneck

WEIN / INSPIRATION



DIE BIODYNAMISCHE ARBEITSWEISE ERFÜLLT MEINEN TIEFEN WUNSCH,
DER NATUR AUCH IM WEINBERG RESPEKTVOLL ZU BEGEGNEN.
IM ZUSAMMENSPIEL MIT REBE UND BODEN SCHÖPFE ICH DIE INSPIRATION
FÜR MEINE VIELSCHICHTIGEN UND LEBENDIGEN WEINE.

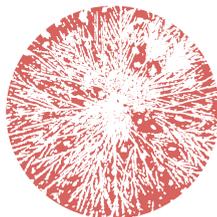
Thomas Harteneck



Mich treibt die Neugier an, das Unbekannte zu erforschen und mich neuen Herausforderungen zu stellen. Das schärft meine Sinne und lässt mich immer wieder Neues entdecken. Diese Neugier hilft mir, bei der täglichen Arbeit ein Gleichgewicht zu schaffen - für ein respektvolles Miteinander von Mensch und Natur. Die biodynamische Arbeit gibt mir das Gefühl, eine wichtige Grenze überwunden zu haben ...

Wo wir sind? Ganz im Süden! Das Markgräflerland ist eine abwechslungsreiche Kulturlandschaft in Nähe zu den Alpen und dem Schwarzwald. Das wunderschöne Rheintal und das Elsass sind nicht weit. Es wechseln sich Streuobstwiesen mit Äckern, Wald, Freiflächen und Weinbergen ab. Die fruchtbaren Böden bieten unseren Reben optimale Bedingungen. Es ist ein lebendiger Ort ...

Durch die burgundische Pforte, zwischen Vogesen und Jura, fließt warme, mediterrane Luft aus dem Rhônetal und beschert uns ein ganzjährig mildes Klima. Die vom Atlantik kommenden Wolken, die sich an den Westhängen des Schwarzwaldes abregnen, garantieren ausreichende Niederschläge. Eine überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauer macht unsere Region zu einer der sonnigsten und wärmsten Gegenden Deutschlands. Diese einmalige Kombination bietet uns im südwestlichsten Zipfel Deutschlands ideale Voraussetzungen für unser Tun...



Wir nutzen starke Naturpräparate, um unsere Reben in ihrer natürlichen Kraft zu unterstützen und den Boden zu vitalisieren. Die Begrünung unserer Rebzeilen mit einer Vielzahl an Kräutern und blühenden Pflanzen gewährleistet einen geschützten Lebensraum für Kleintiere und Insekten. Biodiversität zu fördern, spielt eine wesentliche Rolle bei unserer Arbeit im Weinberg. Die Vielschichtigkeit, die uns die Natur bietet, spiegelt sich in unseren Weinen wider ...

JEDER IST ANDERS, JEDER IST EIGEN,
NIEMALS GLEICH - ALLE MACHEN UNS SPASS!
IM EINKLANG MIT DER NATUR
VERBINDEN SICH HANDWERK UND SEELE ...