



Artisan Halbtorn Red 2009

Österreichischer Qualitätswein, Neusiedlersee, trocken

Die nach Süden ausgerichtete Lage Neuer Aussatz hat durch ihre kühle Lage eine der längsten Vegetationsperioden in Halbtorn. Durch den Unterboden aus Seewinkelschotter entstehen Weine mit mineralischem Charakter und subtilem Sortenausdruck.

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstossen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau, weitere Reifung für 12 Monate in Barriques.

Speiseempfehlung: gebratenes Lamm, Martinigansl mit Rotkraut, orientalisch gewürztes Fleisch.

Rebsorte: 92% Sankt Laurent, 8% Zweigelt

Alter der Reben: 19 Jahre

Boden: Tiefgründiger Tschernosem

Ertrag: selektive Handlese - 45 hl/ha

Alkohol: 13,2 % Vol.

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Trinkreife: 2011 - 2021

Trinktemperatur: 15 - 17°C

Verschlussart: Drehverschluss

Staatl. Prüfnummer: E 4432/11

AVIN code: AVIN7973237446558

