



Artisan Halbtturn Red 2008

Österreichischer Qualitätswein, Neusiedlersee, trocken

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

The south facing site Neuer Aussatz is known due to the cool microclimate for a long growing season. Light soils with lake gravel are creating wines with complex minerality and distinctive varietal aroma.

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

Fermented exclusively in traditional open vats with several daily punch downs of the skin cap by hand, 100% malolactic fermentation, further maturing for 12 months in French Barriques.

Speiseempfehlung: gebratenes Lamm, Martinigansl mit Rotkraut,

Food pairing: roasted lamb, goose with red cabbage

Rebsorten/ <i>variety</i> :	Sankt Laurent
Reben/ <i>vines</i> :	25 Jahre/ <i>years</i> :
Boden/ <i>soil</i> :	tiefgründiger Tschernosem/ <i>deep tschernosemic soils</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese - 45hl/ha <i>selective manual harvest - 45hl/ha</i>
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	13% Vol.
Trinkreife/ <i>maturity</i> :	2010 - 2020
Temperatur/ <i>temperature</i> :	15 - 17°C
AVIN code:	AVIN0713427375636

Erzherzog-Friedrichstrasse 19
7131 Halbtturn, Austria
tel +43 699 108 149 30

franz@artisanwines.at
www.artisanwines.at

