



## Artisan Halbtorn White 2012

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

In der Riede Schmalacker findet man sehr karge Verhältnisse aufgrund des hohen Anteils an Seewinkelschotter. Genau diese zum Teil sehr großen Steine an der oberen Bruchkante der Parndorfer Platte sind die Basis für mineralische Weißweine.

Vinifiziert ausschließlich mit temperaturgesteuerter Gärung in Barriques und Tonneaux, 50% des Weins durchlief den biologischer Säureabbau, Reifung auf der Feinhefe im Eichenholz mit unregelmässiger Battonage für 22 Monate.

Speiseempfehlung: Boeuf Stroganoff, Spargel mit Sauce Hollandaise, zu Curries.

|                     |   |
|---------------------|---|
| Rebsorte:           | 100% Chardonnay   |
| Alter der Reben:    | 16 Jahre  |
| Boden:              | Paratschernosem- und Tschernosem Böden, Feuchtschwarzerde |
| Ertrag:             | selektive Handlese - 45 hl/ha                             |
| Alkohol:            | 13,6 % Vol.   |
| Gesamtsäure:        | 5,5 g/l   |
| Restzucker:         | 1,3 g/l   |
| Trinkreife:         | 2014 - 2024   |
| Trinktemperatur:    | 13 - 15°C   |
| Verschlussart:      | Schraubverschluss   |
| Staatl. Prüfnummer: | E 4615/14   |

