



Artisan Halbtorn Red 2015

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren ältesten Anlagen in den Rieden Grabenacker, Waldacker und neuer Satz. Der Unterboden aus Seewinkelschotter verleiht dem Wein mineralischen Charakter und einen subtil-fruchtigen Sortenausdruck.

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstossen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau, weitere Reifung für 23 Monate in gebrauchten Tonneaux und Barriques. Schonende Klärung durch Sedimentation.

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

Rebsorten: 50% Blauer Zweigelt, 30% Blaufränkisch und 20% Merlot

Alter der Reben: 13 bis 43 Jahre

Boden: Tiefgründiger Tschernosem und Paratschernosem

Ertrag: selektive Handlese - 35 hl/ha

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 4,7 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Trinkreife: 2017 - 2027

Trinktemperatur: 15 - 17°C

Verschlussart: Drehverschluss

Staatl. Prüfnummer: N 11845/17