



Artisan Halbtorn Red 2010

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, 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 18 Monate in Barriques.

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

Rebsorte: 45% Zweigelt, 38% Sankt Laurent, 17% Merlot

Alter der Reben: 9 bis 30 Jahre

Boden: Tiefgründiger Tschernosem

Ertrag: selektive Handlese - 40 hl/ha

Alkohol: 13,2 % Vol.

Gesamtsäure: 4,9 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Trinkreife: 2013 - 2023

Trinktemperatur: 15 - 17°C

Verschlussart: Drehverschluss

Staatl. Prüfnummer: E5960/12

AVIN code: AVIN3343370817685

