

---

## PET NAT

---

**DOMAINE** Weingut Haider BioDyn Farm

**VIGNERON** Berthold & Eva Haider

**VILLE** Apetlon

**REGION** Neusiedlersee

**Appellation** Burgenland

**Cépages** 100% Gelber Muskateller

**Rendements moyens** 25 hl/ha

**Viticulture** Biologique, Biodynamique, Nature

**Vendanges** Manuelles, 23 hectares

**Vinification** Macération de 48 heures. Pressurage pneumatique, vinification en cuve. Méthode ancestrale : refermentation en bouteille sur ses propres sucres. Non collé, sans intrants, sans sulfites ajoutés

**Élevage** 2 mois sur lattes pour ce premier millésime

**Alcool** 10,5 % Sucre résiduel : 5,2 g/L

**SO<sup>2</sup> total** < 10 mg/l

**Terroir** Sols bruns riches en minerais, graveleux & sablonneux. 114m sous le niveau de la mer. Apetlon est entouré du lac Neusiedl (et d'autres petits lacs éphémères salés!) sur 3 côtés, qui créé un microclimat (humidité, salinité, température).  
Domaine en polyculture (pigeons, poules, chèvres) et fromagerie.

**Climat** Pannonian, Continental

**Conseil de service** Vin extrêmement trouble aux reflets orangés.  
Nez de fleurs aromatiques, citron, yuzu, & pomme verte.  
En bouche : vendange 11 septembre 2018 en légère sous-maturité afin de d'obtenir un vin sec, acidité soutenue malgré l'aromatique du cépage.  
Non recommandé pour un service au verre. Effervescence soutenue à l'ouverture. Servir frais.

