

## ARTEMIS

<b>DOMAINE</b>	Weingut Haider BioDyn Farm	
<b>VIGNERON</b>	Berthold & Eva Haider	
<b>VILLE</b>	Apetlon	
<b>REGION</b>	Neusiedlersee	
<b>Appellation</b>	Burgenland	
<b>Cépages</b>	90% Gruner-Veltliner 10% Pinot Blanc	
<b>Rendements moyens</b>	25 hl/ha	
<b>Viticulture</b>	Biologique, Biodynamique, Nature	
<b>Vendanges</b>	Manuelles, 23 hectares	
<b>Vinification</b>	Macération pelliculaire de 101 jours. Pressurage pneumatique, vinification en cuve. Non collé, sans intrants, sans sulfites ajoutés	
<b>Élevage</b>	12 mois en amphore	
<b>Alcool</b>	10,5 %	
<b>SO<sup>2</sup> total</b>	< 10 mg/l	
<b>Terroir</b>	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 crée un microclimat (humidité, salinité, température). Domaine en polyculture (pigeons, poules, chèvres) et fromagerie.	
<b>Climat</b>	Pannonian, Continental	
<b>Conseil de service</b>	Vin extrêmement trouble aux reflets orangés. Nez de fleurs aromatiques, citron, yuzu, & pomme verte. En bouche : vendange 11 septembre 2018 en légère sous-maturité, acidité soutenue malgré l'aromatique du cépage. Recommandé pour un service au verre	