

BIO'AURA

DOMAINE	Weingut Haider BioDyn Farm	
VIGNERON	Berthold & Eva Haider	
VILLE	Apetlon	
REGION	Neusiedlersee	
Appellation	Burgenland	
Cépages	65% Grüner Veltliner, 25 % Welschriesling, 10% Gelber Muskateller	
Rendements moyens	Welschriesling, & Gelber Muskateller 25 hl/ha, Grüner Veltliner 45hl/ha	
Viticulture	Biologique, Biodynamique	
Vendanges	Manuelles, 23 hectares	
Vinification	Pressurage vertical. Fermentation de 10 jours à 20 C. Non collé, levures indigènes, sans intrants chimiques à l'exception d'une dose minimale de soufre après légère filtration lors de l'assemblage et à la mise.	
Élevage	2 + 2 mois en cuve inox	
Alcool	11,5 % Sucre résiduel : 1,6 g/L	
SO ² total	43 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 crée un microclimat (humidité, salinité, température). Domaine en polyculture (pigeons, poules, chèvres) et fromagerie.	
Climat	Pannonian, Continental	
Conseil de service	Vin cristallin aux reflets jaunes-verdâtres. Nez de fleurs, citron, pomme verte, pamplemousse jaune. En bouche : sec avec une emphase sur l'acidité et la fraîcheur du fruit. Recommandé pour un service au verre.	