



HALOZE '20

BLANC

Vol. Alkohol:	12.5%
Säure:	7.34 g/l
Restzucker:	1.5 g/l
PH-Wert:	3.20
Schwefelzugabe:	0 mg/l
Trinkreife:	2022 bis 2029
Alter der Reben:	10 bis 65 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	17.9., 23.9., 25.9. und 55.10.20220
Abfülldatum:	5.5.2020
Flaschengrößen:	0,75 l




„Das tiefgründige Aroma erinnert an gelbe Früchte – Apfel, Birne und etwas Quitte. Nasser Stein und dezentes Aroma nach Bienenwachs sind erkennbar. Die frische Säure am Gaumen wirkt mundwässernd. Das Gaumengefühl ist komplex-animierend. Salzigkeit und ein Spiel aus Extrakt und Bitterkeit bleiben lange am Gaumen und machen Lust auf Me(e)(h)r.“


Mathias Riepl, Diplom Sommelier

Besonderheiten der Herkunft

Der Boden des Weinbaugebiets Haloze besteht vorwiegend aus kalkhaltigem Tonmergel, sogenanntem Opok. Er gibt den Weinen eine kräftige Struktur, ohne dass diese zu üppig wirken. Haloze Blanc wächst zu 100% auf Terrassen.


regionstypische Cuvée:


 40% Furmint, 40% Sauvignon Blanc, 20% Laški Rizling (Welschriesling)

 kalkhaltiger Tonmergel (Opok)

 350 bis 400 m Seehöhe

 südorientierte Kessellagen

 spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere vier Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert

 passt gut zu Fisch, Meeresfrüchte, Kalbsfleisch und Geflügel