



Ried Hallebühl Zweigelt 2013

Rebsorte Zweigelt 100 %
Herkunft und Boden Ried Hallebühl in Frauenkirchen

*Der Name **Hallebühl** geht auf „Hollerpirchl“ zurück und bedeutet Holunder-Hügel, es ist die höchste Erhebung im Gebiet östlich des Neusiedler Sees, mit 128 m ü.d.M. Bereits die Kelten besuchten diesen Kreuzungspunkt von Erdstrahlen und bezeichneten ihn als „heiligen Berg“. Die Kieselsteine des Bodens sind leicht rötlich gefärbt und reich an Eisen mit mäßigem Kalkgehalt. Der Boden ist leicht, durchlässig und sehr warm.*

Alter der Reben bis zu 49 Jahre
Erntezeit im September 2013, von Hand gepflückt

Gärung Die Vergärung erfolgt traditionell mit den Schalen, um die Farbstoffe und das Tannin auszulaugen, etwa 15 % der Stiele werden mitvergoren um dem Wein eine bessere Struktur zu verleihen. Nach fünf Wochen wird der junge Wein in kleine Eichenfässer umgezogen und die Säure auf biologischem Weg abgebaut.

Ausbau Der Ausbau erfolgt über 18 Monate lang in kleinen Eichenfässern, dadurch erreicht der Wein Reife und Stabilität für die Flaschenfüllung. Vor der Füllung bleibt die Gesamtmenge noch 2 Monate zur Homogenisierung im Tank.

Flaschenreife Wir legen großen Wert auf Flaschenreife, daher lagert der Wein noch weitere 18 Monate im Keller des Weingutes auf der Flasche.

Alkohol 13,5 % Vol.
Restzuck 1,0 g/l
Säure 5,0 g/l

Beschreibung intensives, leuchtendes Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase fein, würzig mit pfeffrigem Aroma, Anklänge von Kirschfrucht unterlegt mit rauchiger Note, am Gaumen reife Brombeeren und Kirschen, kräutrig, kernige, vielschichtige Struktur, angenehme, lang schwingende Gerbsäure, feiner vielschichtiger Abgang, wirkt lebendig und in keiner Phase zu üppig, sehr anregend

Optimale Trinkreife 2018 - 2030, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisenempfehlung kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm
Trinktemperatur Dieser Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen 16 - 18 °C für die optimale Entfaltung der feinen Fruchtaromen.