



## Ried Hallebühl Zweigelt 2015

*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.*

<b>Rebsorte</b>	Zweigelt 100 %
<b>Herkunft und Boden</b>	Ried Hallebühl in Frauenkirchen
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 51 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2015, von Hand gepflückt
<b>Gärung</b>	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.
<b>Ausbau</b>	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.
<b>Flaschenreife</b>	Wir legen großen Wert auf Flaschenreife, daher lagert der Wein noch weitere 18 Monate im Keller des Weingutes auf der Flasche.
<b>Alkohol</b>	12,8 % Vol.
<b>Restzuck</b>	1,1 g/l
<b>Säure</b>	5,0 g/l
<b>Beschreibung</b>	dunkles Rubinrot in der Farbe, im Duft Flieder und Krokus, dunkle Beeren und rote Rüben, eingelegte Kirschen, schön, lang anhaltender Abgang
<b>Optimale Trinkreife</b>	2019 - 2030, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
<b>Speisenempfehlung</b>	kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm
<b>Trinktemperatur</b>	Dieser Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen 16 - 18 °C für die optimale Entfaltung der feinen Fruchtaromen.