



Ried Hallebühl Zweigelt 2016

*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.*

Rebsorte	Zweigelt 100 %
Herkunft und Boden	Ried Hallebühl in Frauenkirchen
Alter der Reben	bis zu 51 Jahre
Erntezeit	im September 2016, 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 drei Wochen wird der junge Wein in kleine Eichenfässer umgezogen und die Säure auf biologischem Weg abgebaut.
Ausbau	Der Ausbau erfolgt über 22 Monate lang in kleinen Eichenfässern, dadurch erreicht der Wein Reife und Stabilität für die Flaschenfüllung.
Flaschenreife	Wir legen großen Wert auf Flaschenreife, daher lagert der Wein noch mehrere Monate im Keller des Weingutes auf der Flasche.
Alkohol	13,4 % Vol.
Restzuck	1,0 g/l
Säure	5,8 g/l
Beschreibung	tief, dunkles Rubinrot mit sattem Kern in der Farbe, in der Nase würzig, mit pfeffrigen Anklängen, dunkle Beeren und tiefrote Kirschen, ein Hauch von Himbeeren, am Gaumen lang anhaltende Gerbsäure, die elegant und fein ausklingt
Optimale Trinkreife	2025 - 2030, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisempfehlung	kräftige Speisen, Pilzgerichte, Hartkäse, Wild und Lamm
Trinktemperatur	Dieser Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen 16 - 18 °C für die optimale Entfaltung der feinen Fruchtaromen.