



## Ried Hallebühl in Frauenkirchen Zweigelt 2017

*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 53 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2017, von Hand gepflückt, im Keller mit optischer Sortiermaschine selektiert
<b>Gärung</b>	Die Vergärung erfolgt traditionell mit den Schalen, um die Farbstoffe und das Tannin auszulaugen, etwa 10 % 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.
<b>Ausbau</b>	Der Ausbau erfolgt über 24 Monate lang in kleinen Eichenfässern, dadurch erreicht der Wein Reife und Stabilität für die Flaschenfüllung.
<b>Flaschenreife</b>	Wir legen großen Wert auf Flaschenreife, daher lagert der Wein noch mindestens weitere 2 Jahre im Keller des Weingutes auf der Flasche, um eine erste Trinkreife zu erzielen.
<b>Alkohol</b>	13,1 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>Beschreibung</b>	Dunkles Granatrot in der Farbe, in der Nase Röstaromen, die an Schokolade erinnern, im Geschmack etwas Himbeer und Kirsche mit Anklängen von schwarzem Pfeffer, feine Gerbsäure, reichhaltige Geschmacksvielfalt
<b>Optimale Trinkreife</b>	2022 - 2035, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
<b>Speisempfehlung</b>	kräftige Speisen, Pilzgerichte, Hartkäse, 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.