



## Ried Hallebühl in der Gemeinde Frauenkirchen Zweigelt 100 % 2020

*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“.*

<b>Boden</b>	Die Kieselsteine in der Parzelle Ried Hallebühl sind leicht rötlich gefärbt und reich an Eisen mit mäßigem Kalkgehalt. Der Boden ist leicht, durchlässig und sehr warm.
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 56 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2020, von Hand gepflückt und im Keller mit optischer Sortiermaschine weiter selektioniert.
<b>Gärung</b>	<p>Die Vergärung erfolgt traditionell mit den Schalen, um die Farbstoffe und das Tannin auszulaugen, ein kleiner Anteil der Stiele wird mitvergoren um dem Wein eine bessere Struktur zu verleihen.</p> <p>Nach drei Wochen wird der junge Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt und die Säure auf biologischem Weg abgebaut.</p>
<b>Ausbau</b>	Der Ausbau erfolgt 18 Monate lang in kleinen Eichenfässern, die meist schon über viele Jahre verwendet wurden und daher kaum Geschmack abgeben; wichtig ist die langsame „Belüftung“ des Weines durch das feine Holz hindurch, erst dadurch erreicht der Wein Reife und Stabilität für die Flaschenfüllung und lange Einlagerung. Es wird ohne Filtration abgefüllt.
<b>Flaschenreife</b>	Wir legen großen Wert auf Flaschenreife, daher lagert der Wein noch mindestens weitere 2 Jahre im Keller des Weingutes, bevor die Flaschen zum Verkauf kommen.
<b>Alkohol</b>	12,4 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	5,1 g/l
<b>Beschreibung</b>	Strahlendes Rubinrot, in der Nase dunkle Kirschen und Himbeeren, am Gaumen intensive Kirschnote unterlegt mit feinen Schoko- und Vanillenoten, würzig mit extrem langen Nachgeschmack
<b>Lagerpotential</b>	15 bis 30 Jahre bei guter Lagerung (12 - 14°C)
<b>Speisenempfehlung</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.