



Ried Hallebühl Zweigelt 2011

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 41 Jahre
Erntezeit im September 2011, 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 15 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 13,2 % Vol.
Restzuck 1,0 g/l
Säure 4,8 g/l

Beschreibung intensives Rubinrot mit dunklem Kern, fruchtig, würzig in der Nase mit Aromen nach Pflaumen und Kirschen, leicht rauchig, pfeffrig und fruchtig am Gaumen mit einem Geschmack, der an Kräuter erinnert, angenehmes Tannin mit feinem Abgang

Optimale Trinkreife 2016 - 2025, 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.