



Ried Hallebühl in der Gemeinde Frauenkirchen
Zweigelt 100 %
2018

*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“.*

Boden	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.
Alter der Reben	bis zu 54 Jahre
Erntezeit	im September 2018, von Hand gepflückt, im Keller mit optischer Sortiermaschine selektiert.
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 umgefüllt und die Säure auf biologischem Weg abgebaut.
Ausbau	Der Ausbau erfolgt über 24 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 Lagerung in der Flasche.
Flaschenreife	Wir legen großen Wert auf Flaschenreife, daher lagert der Wein noch mindestens weitere 2 Jahre im Keller des Weingutes auf der Flasche, bevor die Flaschen zum Verkauf kommen.
Alkohol	12,9 % Vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	5,2 g/l
Beschreibung	Dunkles Rubinrot; Flieder, Kirsche, Weichsel und Himbeeren, sowie feine Röstaromen in der Nase; diese Aromen spiegeln sich am Gaumen wider, hinzu kommt eine zarte Vanillenote und ein weicher, runder Geschmack, der Wein schwingt förmlich auf der Zunge und bleibt lange haften.
Lagerpotential	15 bis 30 Jahre 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.