



Ried Hallebühl 2015

"Intensives, leuchtendes Rubinrot mit dunklem Kern. In der Nase fein, würzig mit pfeffrigem Aroma, Anklänge von Kirschfrucht unterlegt mit rauchiger Note. Am Gaumen reife Brombeeren und Kirschen, kräutrig, kernige, vielschichtige Struktur; angenehme und lang schwingende Gerbsäure, feiner, vielschichtiger Abgang. Der Wein wirkt lebendig und in keiner Phase zu üppig."

Produzent	Weingut Umathum
Kategorie	Rotwein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Klassifizierung	QW
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Zweigelt
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	404665
Passt zu	Schmorgerichten, Rind, Lamm, Wild, Rind
Bewertungen	Wine Enthusiast 94/100



Vinifikation

Die Vergärung erfolgt nach der manuellen Ernte 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 Woche wird der junge Wein in kleine Eichenfässer umgezogen und die Säure auf biologischem Weg abgebaut. Der Ausbau erfolgt über 18 Monate lang in kleinen Eichenfässern, wodurch der Wein Reife und Stabilität für die Flaschenfüllung erlangt. Der Wein lagert nach der Abfüllung für weitere 18 Monate im Keller in der Flasche.

Terroir

Die Kieselsteine sind leicht rötlich gefärbt und reich an Eisen mit mässigem Kalkgehalt. Der Boden ist leicht, durchlässig und sehr warm.





Geschichte

Der Name Hallebühl geht auf «Hollerpirchl» zurück und bedeutet Holunder-Hügel. Es ist die höchste Erhebung im Gebiet östlich des Neusiedler Sees, mit 128 Metern über Meer. Bereits die Kelten besuchten diesen Kreuzungspunkt von Erdstrahlen und bezeichneten ihn als «heiligen Berg».

