Ried Hallebühl 2017

Im Glas dunkles Rubinrot mit sattem Kern. In der Nase würzig mit pfeffrigen Anklängen, dunkle Beeren und tiefrote Kirschen und ein Hauch Himbeeren, Am Gaumen lang anhaltende Gerbsäure, die elegant und fein ausklingt.

Produzent	Weingut Umathum
Kategorie	Rotwein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Klassifizierung	QW
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2037
Traubensorten	Zweigelt
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	404667
Passt zu	Lamm, Rind, Schmorgerichten, Wild, Pilzen, Käse
Bewertungen	Robert Parker 92/100

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 auf der Flasche.

Terroir

Die Ausrichtung der Rebzeilen ist von Nord-Ost nach Süd-West. 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 Meter über Meer. Bereits die Kelten besuchten diesen Kreuzungspunkt von Erdstrahlen und bezeichneten ihn als "heiligen Berg".