



Ried Hallebühl 2017

Dans le verre, rouge rubis foncé avec un noyau riche. Le nez est épiceé avec des notes poivrées, des baies noires et des cerises d'un rouge profond ainsi qu'un soupçon de framboises. En bouche, l'acide tannique persiste longtemps et se termine avec élégance et finesse.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Zweigelt
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	404667
Accord mets et vins	Fromage, Champignons, Gibier, Plats mijotés, Bœuf, Agneau
Avis	Robert Parker 92/100



Vinification

Après les vendanges manuelles, la fermentation se fait traditionnellement avec les peaux afin de lessiver les colorants et les tanins, environ 15% des pétioles sont également fermentés afin de donner une meilleure structure au vin. Après cinq semaines, le jeune vin est transféré dans de petits fûts de chêne et l'acidité est réduite par voie biologique. L'élevage se poursuit pendant plus de 18 mois dans de petits fûts de chêne, ce qui permet au vin d'acquérir maturité et stabilité pour la mise en bouteille. Après la mise en bouteille, le vin est conservé en cave pendant 18 mois supplémentaires sur la bouteille.

Terroir

L'orientation des rangs de vigne est du nord-est au sud-ouest. Les cailloux sont de couleur légèrement rougeâtre et riches en fer avec une teneur modérée en calcaire. Le sol est léger, perméable et très chaud.

Histoire





Le nom Hallebühl remonte à "Hollerpirchl" et signifie colline de sureau. Il s'agit du point culminant de la région située à l'est du lac de Neusiedl, à 128 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les Celtes visitaient déjà ce carrefour de rayons telluriques et le qualifiaient de "montagne sacrée".

