



Ried Hallebühl 2017

Rosso rubino scuro nel bicchiere con un nucleo ricco. Al naso è speziato con note pepate, bacche scure e ciliegie rosse profonde e un accenno di lamponi. Al palato lunga durata tannica che termina elegantemente e finemente.

Produttore	Weingut Umathum
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Zweigelt
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	404667
Adatto a	Formaggi, Funghi, Selvaggina, Brasati, Manzo, Agnello
Valutazioni	Robert Parker 92/100



Vinificazione

Dopo la vendemmia manuale, la fermentazione avviene tradizionalmente con le bucce per eliminare i coloranti e i tannini; circa il 15% dei raspi viene cofermentato per dare al vino una migliore struttura. Dopo cinque settimane, il vino giovane viene trasferito in piccole botti di rovere e l'acidità viene ridotta organicamente. L'invecchiamento avviene in piccole botti di rovere per oltre 18 mesi, dando al vino maturità e stabilità per l'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento, il vino viene conservato in cantina sulla bottiglia per altri 18 mesi.

Terroir

L'orientamento dei filari è da nord-est a sud-ovest. I ciottoli sono di colore leggermente rossastro e ricchi di ferro con un moderato contenuto di calcare. Il terreno è leggero, permeabile e molto caldo.

Storia





Il nome Hallebühl deriva da "Hollerpirchl" e significa collina di sambuco. È l'altitudine più elevata della zona a est del lago di Neusiedl, con 128 metri sul livello del mare. Già i Celti visitavano questo crocevia di raggi terrestri e lo chiamavano "montagna sacra".

