



Ried Hallebühl 2015

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

"Rosso rubino intenso e brillante dal nucleo scuro. Al naso raffinato, speziato con aromi pepati, sentori di ciliegia caratterizzati da una nota fumé. Al palato, more e ciliegie mature racchiuse da una struttura ruvida, incisiva e stratificata; acido tannico persistente e piacevole, bel finale articolato. Il vino risulta vivace e in nessuna fase eccessivamente opulento."

Produttore	Weingut Umathum
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Zweigelt
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	404665
Adatto a	Brasati, Manzo, Agnello, Selvaggina, Manzo
Valutazioni	Wine Enthusiast 94/100



Vinificazione

Dopo la vendemmia a mano, la fermentazione avviene tradizionalmente sulle bucce per estrarre i coloranti e i tannini, includendo circa il 15 per cento dei raspi per conferire al vino una migliore struttura. Dopo cinque settimane, il vino giovane viene trasferito in piccole botti di rovere per la fermentazione malolattica. L'invecchiamento avviene in piccole botti di rovere per oltre 18 mesi, per donare al vino maturità e stabilità in vista dell'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento, il vino invecchia in bottiglia per altri 18 mesi in cantina.





Terroir

I ciottoli hanno un colore leggermente rossastro e sono ricchi di ferro con una moderata percentuale calcarea. Il terreno è leggero, permeabile e molto caldo.

Storia

L'Hallebühl, il cui nome deriva da «Hollerpirchl» e significa collina di sambuco, è la vetta più alta della zona a est del lago di Neusiedl, a 128 metri sul livello del mare. Già i Celti raggiunsero questo crocevia terrestre, che chiamarono «montagna sacra».

