

HANEWALD-SCHWERDT  
ZWEIHÄNDER  
ROTWEIN TROCKEN  
2009

## BESCHREIBUNG

Kräftige dunkles Rot mit deutlichen Pfeffernoten, dunkler Schokolade und viel reifer Kirsche. Der Duft ist sehr stimmig und präsentiert sich weich und warm in der Nase. Im Hintergrund wirken würzige Anklänge von gerösteter Paprika und Mandeln. Die Holznoten bleiben dezent im Hintergrund. Im Mund wirken die trockenen Tannine erstaunlich weich. Der schokoladene Eindruck wiederholt sich und im Nachhall bleiben dunkle Kirschfrucht und gebrannte Mandeln.

## HERKUNFT

Die von uns mit Cabernet Sauvignon und Merlot bepflanzten Weinberge stehen auf Sandböden mit kiesigem Untergrund. Man findet in dieser Lage vermehrt neue Rebsorten die lange Reifezeiten benötigen.

Das Geheimnis um diese Sorten reifen zu lassen liegt im sandigen Boden. Dieser so genannte „leichte Boden“ erwärmt sich auch bei schwacher Sonneneinstrahlung sehr schnell, so dass schon mit der ersten Frühlingssonne dort warme Bodentemperaturen gemessen werden können. Dadurch haben Cabernet und co gute Voraussetzungen um beachtliche Reifegrade und Öchslewerte zu erzielen. Die schlechte Wasserspeicherkapazität führt in den Sommermonaten zu leichtem Trockenstress wodurch besonders die Phenol und Gerbstoffstruktur der Weine unterstützt wird. Alles in allem also die richtige Voraussetzung um kräftige gerbstoffreiche Cabernet Rotweine mit unverwechselbaren Paprika und Cassis Aromen zu produzieren.

## WEINBEREITUNG

Nach der selektiven Handlese wurde dieser Rotwein 21 Tage auf der Maische vergoren. Der anschließende 20 Monatige Weinausbau erfolgte in 225L Barriquefässern. Nach weiterer Flaschenreife steht der Wein seit 18.11.2011 zum Verkauf.

## TECHNISCHE DATEN

WEINNUMMER:	>	46
HÖHE:	>	ca. 130 m. ü. NN
REBSORTEN:	>	Cabernet Sauvignon + Merlot
WEINLESE:	>	Ende Oktober
ERTRAG:	>	ca. 20 hl/ha
ALKOHOLGEHALT	>	13,5 % vol.
RESTZUCKERGEHALT	>	0,2 g/l
SÄUREGEHALT	>	5,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	>	16 - 18° Celsius
AUSZEICHNUNG	>	Großer Wein des Pfälzer Barriqueforum
LAGERFÄHIGKEIT	>	2022+