

---

Weingut Hareter  
Untere Hauptstraße 73  
A - 7121 Weiden/See

---

Tel. & Fax: +43/(0)2167/7612  
www.hareter.at  
weingut-hareter@aon.at

# ZWEIGELT ALTE REBEN 2006

## Charakter

Dunkles Granatrot mit zarter Randaufhellung. Extrem vielschichtiger Duft, der sich fast im Sekundentakt ändert: Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Schokolade, Karamell, Beerenkonfit. Am Gaumen feingliedrig und strukturiert, ja fast eckig; jugendlich und mineralisch und trotzdem dunkel und tief; hat großes Potential.

(Falstaff 86 Punkte)

## Herkunft

23 Jahre alte Reben veredelt auf der Unterlage 5BB, gewachsen auf dem Schotterboden der Lagen Kranawitzl, Mittleres Stückl und Gaitn.

## Vinifikation

Lese von Hand vom 22. bis zum 23. September 2006, sorgfältigste Selektion im Weingarten. Spontane Gärung auf der Maische im Stahltank bei 28 bis 33 °C, Maischeumwälzung mit pneumatischem Stempel und von Hand, Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau im großen Holzfass, 18 Monate Reifung in neuen und alten Barriques. Abgefüllt mit Naturkork im August 2008.

**Analyse:** Alkohol 13,0 % vol., Restzucker 0,8 g/l, Säure 5,2 g/l

**Lagerpotential:** bis 2016