



# ZWEIHÄNDER

Nº. 46

2017

750 ML

Kräutriger und zart floraler Duft nach schwarzen Beeren mit an Pfeffer und grüne Paprika erinnernden Nuancen. Reife Frucht mit nussigen, röstigen und leicht rauchigen Holzaromen, einer Spur Pfeffer und wieder Paprika, feinsandiges, leicht trockenes Tannin, gute Nachhaltigkeit, im Hintergrund Lakritz und Leder. Besitzt Kraft, salzige Töne und einen guten Abgang. Die Cuvée Zweihänder erzielte im November 2022 den 2. Platz beim Deutschen Rotweinpreis in der Kategorie "gereifte Weine"



**Klassifizierung:**

Cuvee

**Rebsorte:**

Cabernet Sauvignon + Merlot +  
Cabernet Franc

**Geschmack:**

trocken

**Höhe des Weinbergs:**

150 m NN

**Alkohol:**

14% Vol.

*Enthält Sulfite*

*Weingut*  
**HANEWALD-SCHWERDT**  
*Bad Dürkheim - Leistadt*  
*Pfalz*

### **WINEMAKERS VOICE** - *Die Idee dahinter*

Die Cuvée ZWEIHÄNDER steht in Anlehnung an den Familiennamen Schwerdt als Symbol für die Zusammenarbeit unserer Familien die gemeinsam Hand in Hand das Ziel verfolgen hervorragende Weine zu produzieren. Gleichzeitig steht der Schwerttyp „Zweihänder“ beschreibend für die Kraft des Weins. Das von Rudolf Schwerdt in den Händen gehaltene Schwert war ein Geburtstagsgeschenk aus der Nachbarschaft.

### **HERKUNFT** - *Boden*

Die Reben im Dürkheimer Nonnengarten stehen auf sich schnell erwärmenden Böden, die von Rheinsand & Flusskieseln geprägt sind. Wir setzen in diesen Lage vermehrt auf internationale Rebsorten (Cabernet Sauvignon, Merlot & ab 2018 Cabernet Franc), die eine lange Reifezeiten benötigen. Der von Buntsandstein geprägte Glutofen der Deidesheimer Leinhöhle bringt alljährlich die reifsten Cabernet Sauvignon Trauben hervor. Hier steht die Luft, Höchsttemperaturen werden bereits zu frühen Mittagsstunden erreicht. Die Rebe & Trauben werden gefordert, erlangen eine gute Konzentration und erzielen die nötige Reife.

### **WEINBEREITUNG** - *Ausbau*

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben in offenen Gärbottichen vergoren. Der Maischehut wird dabei händisch gestoßen. Anschließend folgten 22 Monate Ausbau in 225L Barriquefässern und ein Jahr Flaschenreife. Verwendet werden ausschließlich französische Fässer.

*Weingut*  
**HANEWALD-SCHWERDT**  
*Bad Dürkheim - Leistadt*  
*Pfalz*