



ZWEIHÄNDER

Nº. 46

2015

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 trocknendes Tannin, gute Nachhaltigkeit, im Hintergrund Lakritz und Leder. Besitzt Kraft, salzige Töne und einen guten Abgang. Dazu ein Lammfilet in Kräuterkruste.

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. **Die Cuvée Zweihänder erzielte im November 2022 den 2. Platz beim Deutschen Rotweinpreis in der Kategorie "gereifte Weine".**

Klassifizierung:	Cuvee
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon + Merlot
Geschmack:	trocken
Höhe des Weinbergs:	150
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 dieser Lage vermehrt auf internationale Rebsorten (Cabernet Sauvignon, Merlot & seit 2017 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 & die 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.