



## Haideboden 2017

**Zweigelt 60 %, Blaifränkisch 30 %, Cabernet Sauvignon 10 %**

**Haideboden** ist die ursprüngliche Bezeichnung für den Landstrich um die Gemeinde Frauenkirchen östlich des Neusiedler See gelegen. Die Bezeichnung „Haideboden“ wurde vom Weingut Umathum erstmals 1991 für diese Cuvée verwendet.

„Haideboden“ mit „A“ geschrieben ist die originale Schreibweise und wird so nur vom Weingut Umathum verwendet.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus Weingärten, die westlich von Frauenkirchen liegen, je nach Sorte ein etwas unterschiedlicher Boden.

*Zweigelt* steht auf eisenhaltigem Kieselsteinboden, *Blaifränkisch* dort, wo es mehr Kalk und Lehm gibt, *Cabernet Sauvignon* wächst auf extrem kargem Boden.

<b>Alter der Reben</b>	27 - 48 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September und Oktober 2017, von Hand gepflückt
<b>Ausbau &amp; Gärung</b>	in Gärständern bei 28 bis 31 Grad C, Kontaktzeit mit den Schalen bis zu drei Wochen, anschließend biologischer Säureabbau im Fass, in kleinen barrique Eichenfässern über 20 Monate gereift, etwa 1/3 neue Fässer
<b>Alkohol</b>	12,9 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	5,2 g/l
<b>Beschreibung</b>	leuchtendes Granatrot in der Farbe, im Duft Kirschen, Brombeeren mit Anklängen von Johannisbeeren, am Gaumen dunkle, reife Kirschen mit Nuancen von Johannisbeeren und leichten Röstaromen, reife, zarte Gerbsäure und feiner Nachgeschmack
<b>Optimale Trinkreife</b>	2020 - 2030, achten Sie auf eine gute Lagerung im Dunkeln, optimal ist eine Temperatur von 10 - 14°C)
<b>Speisempfehlung</b>	kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm
<b>Trinktemperatur</b>	Wir empfehlen um 16 - 18 Grad C, um die Frucht optimal zur Geltung zu bringen.