



Haideboden 2016

Zweigelt 55 %, Blaufränkisch 25%, Cabernet Sauvignon 20 %

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, *Blaufränkisch* dort, wo es mehr Kalk und Lehm gibt, *Cabernet Sauvignon* wächst auf extrem kargem Boden.

Alter der Reben	26 - 47 Jahre
Erntezeit	im September und Oktober 2016, von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung	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
Alkohol	13,3 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,6 g/l
Beschreibung	In der Farbe intensives Rubinrot mit dunklem Kern, im Duft Johannisbeere, Kirsche und leicht rauchige Note, am Gaumen Kirsche und Weichsel mit Anklängen von Himbeeren, unterlegt mit zart röstigen Aromen, langer feiner Abgang, sehr eleganter Wein, weiche Gerbstoffe
Optimale Trinkreife	2019 - 2027, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisenempfehlung	kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm
Trinktemperatur	Wir empfehlen um 16 - 18 Grad C, um die Frucht optimal zur Geltung zu bringen.