



Haideboden 2011

Zweigelt 68 %, Blaufränkisch 25 %, Cabernet Sauvignon 7 %

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	15 - 41 Jahre
Erntezeit	im September und Oktober 2011, von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung	in Gärständern bei 28 bis 31 Grad C, Kontaktzeit mit den Schalen bis zu fünf Wochen, anschließend biologischer Säureabbau im Fass, in kleinen barrique Eichenfässern gereift, etwa 40 % neue Fässer
Alkohol	13,2 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,8 g/l
Beschreibung	intensives Rubinrot mit schwarzem Kern, in der Nase erdige, beerige Frucht mit Anklängen von Kirschen, frisch und saftig am Gaumen mit intensiver Frucht nach Pflaumen und Johannisbeeren, feines Tannin, voll im Abgang Diese Cuvée zeigt den Stil der österreichischen Rotweine sehr gut und ist geprägt von heimischen Rebsorten mit feinen Nuancen vom Cabernet.
Optimale Trinkreife	2014 - 2020, 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.