



Haideboden 2013

Zweigelt 60 %, Blaufränkisch 20 %, 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	17 - 43 Jahre
Erntezeit	im September und Oktober 2013, 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 1/3 neue Fässer
Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,6 g/l
Beschreibung	intensives Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase feine Frucht nach dunkler Kirsche und Zwetschke, zarte Note von Johannisbeeren mit Anklängen von Schoko, am Gaumen ebenso Frucht nach Kirschen, milde Gerbsäure, schwingt lange nach; Diese Cuvée zeigt den Stil der österreichischen Rotweine sehr gut und ist geprägt von heimischen Rebsorten mit feinen Nuancen vom Cabernet.
Optimale Trinkreife	2016 - 2030, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisempfehlung	kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm
Trinktemperatur	Wir empfehlen um 16 - 18 Grad C, um die Frucht optimal zur Geltung zu bringen.