



Haideboden 2014

Zweigelt 62 %, Blaufränkisch 8 %, Cabernet Sauvignon 30 %

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 23 - 44 Jahre

Erntezeit im September und Oktober 2014, 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 12,6 % Vol.

Restzucker 1,0 g/l

Säure 5,3 g/l

Beschreibung Rubinrote Farbe, in der Nase zunächst zarte Himbeeren, dann Fruchtaromen, die an Kirschen und Johannisbeeren erinnern, Note nach Graphit, am Gaumen feine, würzige Lebendigkeit mit Frucht nach dunklen Beeren und feiner, reifer kerniger Gerbsäure im Abgang
Im schwierigen Jahrgang 2014 wurde auch die gesamte Ernte des Lagenweines Ried Hallebühl für diese Cuvée mit eingebaut.

Optimale Trinkreife 2018 - 2025, 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.