



## Haideboden 2018

**Zweigelt 59 %, Blaifränkisch 24 %, Cabernet Sauvignon 17 %**

**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.

**Alter der Reben** 28 - 49 Jahre

**Bewirtschaftung** Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.

**Erntezeit** im September und Oktober 2018, von Hand gepflückt

**Ausbau** Die Gärung erfolgt in Gärständern bei 28 bis 31 °C, die Kontaktzeit mit den Schalen ist bis zu drei Wochen, anschließend erfolgt der biologische Säureabbau im Fass. Der Wein reift in kleinen barrique Eichenfässern über 20 Monate, davon sind etwa 1/3 der Fässer neu.

**Alkohol** 13,3 % Vol.

**Restzucker** 1,4 g/l

**Säure** 5,3 g/l

**Beschreibung** intensives Granatrot, im Duft Kirsche, Brombeeren, am Gaumen zarte Röstaromen und Johannisbeeren, vollmundig, runder Nachgeschmack

**Lagerpotential** 15 - 20 Jahre, achten Sie auf eine gute Lagerung im Dunkeln, optimal ist eine Lagertemperatur von 10 - 14°C

**Speisenempfehlung** Nudelgerichte, Wild, Lamm, Käse

**Trinktemperatur** Wir empfehlen eine Serviertemperatur von 17 - 20 °C, um die Frucht optimal zur Geltung zu bringen.