



Haideboden

2019

Zweigelt 67 %, Blaufränkisch 14 %, Cabernet Sauvignon 19 %

Haideboden ist die ursprüngliche Bezeichnung für den Landstrich um die Gemeinde Frauenkirchen, östlich des Neusiedler Sees gelegen. Die Bezeichnung „Haideboden“ wurde vom Weingut Umatham erstmals 1991 für diese Cuvée verwendet und wird in der ursprünglichen Schreibweise mit „A“ geschrieben.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus Weingärten, die westlich von Frauenkirchen liegen, je nach Sorte ein unterschiedlicher Boden.

Zweigelt steht auf quarzhaltigem Kieselsteinboden, Blaufränkisch dort, wo es mehr Kalk und Lehm gibt, Cabernet wächst auf extrem kargen Boden.

Alter der Reben 10 - 50 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 2019, 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 20 Monate ohne Filtration in kleinen barrique Eichenfässern, davon sind etwa 1/3 neu.

Alkohol 13,4 % Vol.

Restzucker 1,0 g/l

Säure 5,1 g/l

Beschreibung intensives Rubinrot, im Duft zunächst Johannisbeeren, dann dunkle Kirschen, zart pfeffrig mit rauchiger Note, am Gaumen stoffig und ausfüllend, dabei weich und rund, mit belebender Note und mildem Abgang, feiner Wein mit Kraft, Schmelz und Fülle, sehr trinkanimierend

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.