



Haideboden

2023

Das Original

Zweigelt 75 %, Blaufränkisch 15 %, Cabernet Franc 10 %

Haideboden ist die ursprüngliche Bezeichnung für den Landstrich um die Gemeinde Frauenkirchen, östlich des Neusiedler Sees gelegen. Die Bezeichnung „Haideboden“ wurde vom Weingut Umathum 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 kargem Boden.

Alter der Reben	14 – 54 Jahre
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten, sowie Pfirsich-, Kirsch- und Mandelbäume.
Erntezeit	im September 2023, von Hand gepflückt
Ausbau	Die Gärung erfolgt in Gärständern bei 28 bis 31 Grad C, die Kontaktzeit mit den Schalen ist bis zu drei Wochen, anschließend erfolgt der biologische Säureabbau im Fass. Der Wein reift ohne Filtration über zwei Winter in kleinen, alten Eichenfässern.
Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,0 g/l
Beschreibung	Granatrot in der Farbe, Aromen von Brombeeren, Kirschen und Impressionen von Johannisbeeren in der Nase, die sich auch am Gaumen widerfinden, feine, rauchige Note, vollmundig und mild, großes Reifepotenzial
Lagerpotential	15 - 20 Jahre, achten Sie auf eine gute Lagerung im Dunkeln, optimal ist eine Lagertemperatur von 10° - 14°
Speisenempfehlung	Nudelgerichte, Wild, Lamm, Käse
Trinktemperatur	Wir empfehlen eine Serviertemperatur von 17 – 20°, um die Frucht optimal zur Geltung zu bringen.