



## Haideboden 2010

**Zweigelt 72 %, Blaufränkisch 14 %, Cabernet Sauvignon 14 %**

**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.

<b>Alter der Reben</b>	19 - 40 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September und Oktober 2010, von Hand gepflückt
<b>Ausbau &amp; Gärung</b>	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 30 % neue Fässer
<b>Alkohol</b>	12,8 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>Beschreibung</b>	intensives Rubinrot mit schwarzem Kern, würzig in der Nase mit Fruchtaromen nach dunklen Kirschen, Johannis- und Brombeeren, frisch und lebendig am Gaumen mit intensiver Frucht nach dunklen Beeren und feinem Tannin, voll im Abgang. Diese Cuvée zeigt den Stil der österreichischen Rotweine sehr gut und ist geprägt von heimischen Rebsorten mit feinen Nuancen vom Cabernet.
<b>Optimale Trinkreife</b>	2013 - 2018, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
<b>Speisempfehlung</b>	kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm
<b>Trinktemperatur</b>	Wir empfehlen um 16 - 18 Grad C, um die Frucht optimal zur Geltung zu bringen.