



Haideboden 2015

Zweigelt 65%, Blaufränkisch 20%, Cabernet Sauvignon 15%

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.

„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	25 – 46 Jahre
Erntezeit	im September und Oktober 2015, von Hand gepflückt
Gärung und Ausbau	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 über 20 Monate gereift, etwa 1/3 neue Fässer
Alkohol	13,4 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,8 g/l
Beschreibung	Intensives Rubinrot mit dunklem Kern in der Farbe, in der Nase würzig, beerige Frucht mit Anklängen von Himbeeren und Kirschen, am Gaumen stoffig mit intensiver Frucht nach Pflaumen und Johannisbeeren, feine Gerbsäure, vollmundig und lang im Abgang
Optimale Trinkreife	2018 – 2025, bei guter Lagerung (12 - 14°C)
Speisenempfehlung	kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm
Trinktemperatur	Wir empfehlen um 16 – 18 Grad C, um die Frucht optimal zur Geltung zu bringen.