



Haideboden 2021 Das Original

Zweigelt 60 %, Blaufränkisch 25 %, Cabernet Franc 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 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 12 - 52 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 2021, 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, alten Eichenfässern.

Alkohol 13,2 % Vol.

Restzucker 1,0 g/l

Säure 5,3 g/l

Beschreibung dunkles Rubinrot in der Farbe, in der Nase dunkle Kirschen mit Aromen von Johannisbeeren mit Anklängen von frisch geriebenem Paprika und pfeffriger Note, die sich am Gaumen widerspiegeln, vielschichtige Struktur, vollmundig und mild, großes Reifepotential

Lagerpotential 10 - 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.