



Haideboden 2016

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 4.60

Ein Burgenländer aus gutem Haus. Haideboden ist die alte Bezeichnung für den Landstrich rund um den Wallfahrtsort Frauenkirchen am Neusiedler See, zwischen dem Seewinkel im Westen, der Parndorfer Platte im Norden und dem Hansag im Süden. Der Lagewein von Josef Umathum zeigt im Glas ein dunkles Rot, im Bouquet eine angenehm fruchtige Note, welche an reife Waldbeeren erinnert. Die rauchigen, feinwürzigen Aromen passen hervorragend zu Wild und Lamm. Eine typische österreichische Cuvée, geprägt von heimischen Rebsorten mit feinen Nuancen von Cabernet Sauvignon.

Produzent	Weingut Umathum
Kategorie	Rotwein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Klassifizierung	QW
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	150 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2024
Traubensorten	Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	404886
Passt zu	Lamm, Wild, Schmorgerichten, Rind



Vinifikation

Kontaktzeit mit den Schalen bis zu drei Wochen, anschliessend biologischer Säureabbau im Fass, in kleinen Barriques (2/3 gebraucht, 1/3 neu) über 20 Monate gereift.

Terroir





Haideboden ist die ursprüngliche Bezeichnung für den Landstrich um die Gemeinde Frauenkirchen östlich des Neusiedler Sees. Haideboden mit «A» geschrieben, ist die originale Schreibweise und wird 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.

Geschichte

Das Weingut von Josef Umathum befindet sich neben der imposanten Basilika in Frauenkirchen, in Gehdistanz zum Neusiedler See. Sie arbeiten konsequent biodynamisch nach der Lehre von Rudolf Steiner: «Wenn der Boden die Erzählung beginnt, so führt sie der Wein zu Ende: Die Kapitel dieser schöpferischen Geschichte berichten von bedeutsamer Bodenpflege, Schonung der Nützlinge und Erhaltung der Artenvielfalt. Es ist wichtig, diese beeindruckende Artenvielfalt zu bewahren. In der vielfältigen Ausdrucksweise unserer Weine finden sich diese Charaktere wieder. Sensibilität entsteht aus Feinfühligkeit.»

