



Haideboden 2018

CHF 33.00 | 10 cl = CHF 4.40

Le vin de terroir de Josef Umathum présente une robe rouge foncé et un bouquet pourvu d'une agréable note fruitée, qui rappelle les fruits des bois mûrs. Les arômes fumés et délicatement épicés se marient à merveille avec du gibier et de l'agneau. Une cuvée autrichienne typique, marquée par les cépages locaux et les fines nuances de cabernet sauvignon.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.0000 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	404868
Accord mets et vins	Agneau, Gibier, Plats mijotés, Bœuf
Avis	Robert Parker 90/100



Vinification

Temps de contact avec les peaux allant jusqu'à trois semaines, puis fermentation malolactique en fût et élevage en petites barriques (2/3 usagées, 1/3 neuves) pendant plus de 20 mois.

Terroir





«Haideboden» est la dénomination originelle de la région qui entoure la commune de Frauenkirchen, à l'est du lac de Neusiedl. L'orthographe «Haideboden» avec un «a» est celle utilisée à l'origine, et donc reprise par le domaine Umathum. Les raisins de ce vin viennent de vignobles situés à l'ouest de Frauenkirchen, dont les sols diffèrent un peu en fonction du cépage. Le zweigelt est planté dans des sols caillouteux riches en fer, tandis que le blaufränkisch possède un sol à dominante calcaire et argile et que le cabernet sauvignon pousse dans des sols extrêmement pauvres.

Histoire

Le domaine viticole de Josef Umathum est situé à côté de l'imposante basilique de Frauenkirchen, à proximité du lac de Neusiedl. Ici, les vignes sont travaillées en biodynamie selon la philosophie de Rudolf Steiner: «Quand la terre commence à raconter l'histoire, le vin la termine: les chapitres de ce mythe créateur parlent d'une gestion des sols raisonnée ainsi que de la préservation des insectes utiles et de la biodiversité. Il est essentiel de veiller sur cette impressionnante richesse naturelle. Ces caractéristiques se retrouvent exprimées dans la diversité de nos vins. La délicatesse de notre approche donne vie à notre sensibilité.»

