Haideboden 2022

CHF 33.00 | 10 cl = CHF 4.40

Dans le verre, rouge grenat intense. Au nez, des arômes de groseilles et de cerises qui se reflètent au palais. Fine note fumée, corsé et doux.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	17° - 20°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	322613
Accord mets et vins	Bœuf, Plats mijotés, Gibier, Agneau, Pâtes

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. Sans filtration.

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.

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.»