



## Haideboden 2018

Zweigelt 59%, Blaufränkisch 24%, Cabernet Sauvignon 17%

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“ verwendet.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus Weingärten, die westlich von Frauenkirchen liegen, je nach Sorte ein etwas unterschiedlicher Boden.

Zweigelt steht auf quarzhältigem Kieselsteinboden, Blaufränkisch dort, wo es mehr Kalk und Lehm gibt, Cabernet Sauvignon wächst auf extrem kargem Boden.

<b>Alter der Reben</b>	28 – 49 Jahre
<b>Bewirtschaftung</b>	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
<b>Erntezeit</b>	im September und Oktober 2018, von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	Die Gärung erfolgt in Gärständern bei 28 bis 31 Grad C, die Kontaktzeit mit den Schalen ist bis zu drei Wochen, anschließend erfolgt der biologische Säureabbau im Fass. Der Wein reift in kleinen barrique Eichenfässern über 20 Monate; davon sind etwa 1/3 derFässer neu.
<b>Alkohol</b>	13,3 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,4 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>Beschreibung</b>	intensives Granatrot, im Duft Kirsche, Brombeeren, am Gaumen zarte Röstaromen und Johannisbeeren, vollmundig, runder Nachgeschmack
<b>Lagerpotential</b>	15 - 20 Jahre, achten Sie auf eine gute Lagerung im Dunkeln, optimal ist eine Lagertemperatur von 10° - 14°
<b>Speisempfehlung</b>	Nudelgerichte, Wild, Lamm, Käse
<b>Trinktemperatur</b>	Wir empfehlen eine Serviertemperatur von 17 – 20°, um die Frucht optimal zur Geltung zu bringen.

## 2018 - Großartig

*Ein warmer und trockener Jahrgang, mit extrem früher Ernte und perfekt reifen Trauben. Die Weine sind überaus zugänglich und ausdrucksstark.*

*Nach einem warmen und trockenen Jänner, zeigt sich der Winter spät, der erste März ist mit bis zu minus 15 Grad der kälteste Wintertag. Der Frühling kommt mit kräftigen Föhnwinden und Anfang April hat es bereits plus 20 Grad. Die Reben beginnen zwei Wochen früher als sonst mit dem Austrieb. Ende April hat es dann schon bis zu 30 Grad und der Vegetationsvorsprung vergrößert sich weiter. Nach der Blüte Mitte Mai, geht das Wachstum unglaublich rasant voran, was normal in fünf Wochen wächst, sprießt in 14 Tagen, damit ist mit der Arbeit kaum nachzukommen. Die ersten Monate sind extrem trocken, nur vereinzelt gibt es Gewitter, und diese können ziemlich heftig ausfallen, mit örtlich großen Unterschieden an Wassernachschub. Juli und August sind weiterhin heiß und trocken, aber von hoher Luftfeuchtigkeit geprägt. Eine Kaltfront Mitte August fördert den Fortschritt der Reife und die Lese setzt erwartungsgemäß früh, schon am 20. August, ein. Vor allem bei den dünnchaligen Sorten, wie St. Laurent und Pinot Noir, muss man sich mit der Ernte beeilen, um nicht zu viele Schrumpfbeeren (Rosinenbeeren) zu bekommen. Aufgrund der Hitze ernten wir nur am Vormittag. Im Keller ist effiziente Kühlung von Vorteil, um die feine Frucht der kerngesunden Trauben über die Gärung zu tragen.*

*Mitte September ist die Ernte abgeschlossen, so früh wie nie zuvor.*

### **Das Weingut Umathum in Frauenkirchen, Burgenland**

UMATHUM ist ein Weingut vom klassischen Stil:

eigene Rebflächen, die fachkundig und ökologisch bewirtschaftet werden.

Die Ernte der Trauben erfolgt ausschließlich von Hand.

Im Keller wird dem Wein viel Zeit gelassen, um sein volles Potential zu entfalten. Die Weine von Umathum sind sehr charaktervoll und gelten als extrem langlebig.

Große alte Eichenfässer werden für den Ausbau der „klassischen Weine“ genutzt. Diese Fässer geben keinerlei Eichenaromen ab, verleihen dem Wein jedoch eine ganz eigene Aura.

Die „Weinkathedrale“ bildet das Herzstück des Weingutes, hier reifen die besten Lagenweine bis zu zwei Jahre, um dann noch weitere zwei Jahre im temperierten Flaschenlager auf ihre erste Trinkreife zu warten.

Die Arbeiten im Weingarten und Keller folgen den Rhythmen der Natur, im Mittelpunkt stehen ein belebter Boden und reichhaltige Biodiversität.

Etwa 2/3 der Rebfläche ist mit Rotweinsorten bestockt, regionale Sorten und Selektionen, die sich über viele Jahrzehnte an Klima und die Bewirtschaftungsbedingungen angepasst haben, bilden den Schwerpunkt, daneben werden historische Reben wie der „Lindenblättrige“ und pilz-widerstandsfähige Reben angebaut.

Die bekanntesten Riedenweine sind „**Ried Hallebühl**“, „**Haideboden**“, „**Vom Stein**“. Sie befinden sich auf den kargen Kieselsteinböden auf der Ostseite des Neusiedler Sees um Frauenkirchen. Auf der Nordwestseite, im Leithagebirge, werden Schiefer- und Muschelkalkböden bewirtschaftet. Die Topweine von diesen Lagen heißen „**Ried Kirchberg**“ in Winden und „**Kirschgarten**“ in Jois, wo sich auch die einzige Steinterrassen Anlage des Burgenlandes befindet.

Das Zusammenspiel von Natur und Technik zur Schonung der natürlichen Ressourcen und Steigerung der Qualität ist die Herausforderung des 21. Jahrhunderts. Mit den Photovoltaikanlagen des Betriebes erzeugt das Weingut mehr als doppelt soviel Energie, als es im Jahresdurchschnitt verbraucht.

**Um-denken** ist nicht nur die Anforderung unserer Zeit, sondern auch die Initiative, die das Weingut zur Förderung des ländlichen Raumes geschaffen hat. Am Weingut Umathum finden regelmäßig Impulsveranstaltungen, Vorträge, Diskussionen und Konzerte statt.