



## Haideboden Magnum 2015

**Art. Nr.:** 1665115

**Hersteller:** Weingut Umathum, Frauenkirchen

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Neusiedlersee

**Jahrgang:** 2015

**Rebsorte:** Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

**Alkoholgehalt:** 13,4 %

**Reife:** bis 2025

**Bodentyp:** Zweigelt steht auf eisenhaltigem Kieselsteinboden, Blaufränkisch dort, wo es mehr Kalk und Lehm gibt, Cabernet Sauvignon wächst auf extrem kargen Boden.

**Vinifizierung/Ausbau:** Gärung und Ausbau in Gärständern bei 28 bis 31 °C. Kontaktzeit mit den Schalen bis zu fünf Wochen, anschließend biologischer Säureabbau im Fass, in kleinen Barrique-Eichenfässern über 20 Monate gereift, etwa 1/3 neue Fässer.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 4,8 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 93

### **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Glasverschluss

**Einzelflaschenpreis:** € 53.60

### **Verkostnotiz**

intensives Rubinrot mit dunklem Kern in der Farbe, in der Nase würzig, beerige Frucht mit Anklängen von Himbeeren und Kirschen, am Gaumen stoffig mit intensiver Frucht nach Pflaumen und Johannisbeeren, feine Gerbsäure, vollmundig und lang im Abgang.