



## Blaufränkisch 2020

<b>Sorte</b>	Blaufränkisch ist DIE burgenländische Rotweinsorte mit charaktervollen, feurigen, kernigen Weinen
<b>Herkunft</b>	Die Trauben kommen von unseren Weingärten auf der Nord-Westseite des Neusiedler Sees (Gemeinde Winden, Jois und Neusiedl am See); die kühlen Luftströmungen vom Leithagebirge und die langsame Endreife fördern die Aromatik
<b>Boden</b>	Eine reichhaltige Vielfalt an Böden von hell gefärbtem Muschelkalkboden, kalkreichem Lehmboden und ein geringer Anteil von Schieferboden sind für diesen Blaufränkisch vorhanden. Die unterschiedlichen Böden bringen mehr Komplexität im Geschmack des Weines.
<b>Alter der Rebstöcke</b> <b>Erntezeit</b>	19 - 30 Jahre September und Oktober 2020 von Hand gepflückt
<b>Gärung</b>	Die Gärung erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und das Tannin aus den Traubenschalen auszulaugen, nach etwa drei Wochen wird der junge Wein in Holzfässer umgefüllt und auf biologischem Weg die Säure abgebaut.
<b>Ausbau und Reife</b>	Danach reift der Wein über zwei Winter in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.
<b>Alkohol</b> <b>Restzucker</b> <b>Säure</b>	12,9 % Vol. 1,5 g/l 5,4 g/l
<b>Beschreibung</b>	Rubinrote Farbe, pfeffrige Note in der Nase mit Anklängen von Kirschen und Johannisbeeren, am Gaumen Himbeeren unterlegt mit Brombeeren und Pflaumen, würziger Nachgeschmack mit feiner Gerbsäure
<b>Lagerung</b>	Am besten reifen Weine im kühlen Keller zwischen 12 – 14 Grad C, vermeiden Sie große und schnelle Temperaturschwankungen.
<b>Lagerpotenzial</b> <b>Speisempfehlung</b>	5 - 8 Jahre passt gut zu Pasta, dunklem Fleisch, Wild sowie zu Hartkäse
<b>Trinktemperatur</b>	Im Sommer leicht gekühlt (17 - 18°C), vor dem Trinken empfehlen wir, den Wein zwei bis drei Stunden in einer Karaffe zu lüften.

## 2020 Gut bis Sehr gut

### **Delikate, feinfruchtige Weine mit einem weitreichenden, runden Geschmacksprofil und guter Konzentration.**

Der Winter ist extrem trocken und warm und die Reben gehen früh in Saft, Kälteeinbrüche im Frühling führen zu Frostschäden. Die Blüte zieht sich ziemlich in die Länge. Reifeunterschiede von bis zu drei Wochen, selbst an einer einzelnen Traube, sind keine Seltenheit.

Durch Ausbrechen von ganzen Trieben im Frühling, und durch das Ausschneiden von grünen Traubenteilen bei der Verfärbung im Juni, kann etwas Ausgleich im Reifeunterschied geschaffen werden.

Der Sommer bringt regelmäßigen Wassernachschub und ist nicht zu heiß, und in der zweiten Septemberwoche gibt es prächtiges Herbst- und Erntewetter mit warmem Föhnwind und kühlen Nächten.

Der Mix von vollreifen, knackigen Beeren mit Schrumpfbeeren bringt Konzentration und Frische in die Weine. Die Endphase der Ernte zieht sich wegen immerzu durchziehenden Regenfronten ein wenig in die Länge und erfordert eine sorgfältige Selektion der Trauben bei der Lese.

Besonders gut zeigen sich die Weissweinsorten Sauvignon blanc und Grauburgunder. In Rot brachten vor allem Sankt Laurent und Zweigelt herausragende Qualitäten mit einem tiefgründigen, vollmundigen Geschmacksprofil.

Ein guter Jahrgang mit dem man insgesamt zufrieden sein kann.

## ***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 pilzwiderstandsfähige 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.