



## Rosa 2023

### Rosé Saignée

<b>Verarbeitung</b>	Die <b>ROSA</b> wird aus Saftabzug hergestellt. Nach traditioneller Methode werden die roten Trauben noch vor der Gärung für einige Stunden ausgelaut, dabei lösen sich Farb- und Aromastoffe, sowie zarte Gerbstoffe aus den Beerenschalen. Den Vorgang des Abzapfens bezeichnet man auch als „Bluten lassen“, im franz. <b>Saignée</b> .
<b>Rebsorten</b>	Wir verwenden dazu je 1/3 unserer besten Chargen der heimischen Rebsorten <b>Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt</b> .
<b>Boden</b>	Die Rebstöcke für diesen Wein wachsen in Frauenkirchen und Jois auf quarzhaltigem Kieselsteinboden und Schiefer mit Quarzeinschlüssen.
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 49 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2023 von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	Nach kurzer Kontaktzeit mit den roten Traubenschalen wird der Saft ohne Pressung abgezapft, dadurch bleiben die Farb- und Aromastoffe besonders fein erhalten, Vergärung und Lagerung im Tank, um die Frische zu konservieren
<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>Beschreibung</b>	leuchtendes Himbeerrot in der Fabe, in der Nase Himbeeraromen und und Noten von Erdbeeren, am Gaumen lebendig und vollmundig
<b>Speisebegleitung</b>	Aperitif, leichte Vorspeisen, Salate, Fisch, Gegrilltes
<b>Lagerpotential</b>	2 - 5 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	8 - 12 °C
<b>Alkohol</b>	13,0 % Vol.
<b>Restzucker</b>	3,2 g/l
<b>Säure</b>	5,6 g/l

## Der Jahrgang 2023

**Abseits aller Wetterturbulenzen reifte im Burgenland ein überaus toller Jahrgang. Trotz der sehr kleinen Erntemenge entschädigt die Qualität die in den Fässern lagert.**

**Die Weine haben intensiven Jahrgangscharakter, vollmundig, würzig und dabei fein.**

**Ein Jahrgang, der Sie begeistern wird.**

Nach einem neuerlich milden und trockenen Winter sanken die Grundwasservorräte auf einen Tiefstand. Extreme Winde mit bis zu 120 km/h ziehen übers Land und bringen Spätfröste. Erst Mitte April, kurz vor dem Austrieb der Reben, bringt ein feiner, ergiebiger Landregen erlösenden Wassernachschub. Der Mai zeigt sich wie anno dazumal mit angenehmen Tagstemperaturen und kühlen Nächten. Der stetige Wassernachschub tut der Natur sichtlich gut, lässt jedoch die Pilze an den Weinreben sprießen. An manchen Tagen dampft es so richtig.

Die Blühstreifen zwischen den Reben wachsen prächtig, die bunte Blumenpracht lockt eine Unzahl von Insekten an, und in weiterer Folge auch eine Menge Vögel.

Mitte Juni stehen die Reben in Vollblüte und es folgt die erste Hitzewelle. Der Juli zeigt sich mit abwechselnder Hitze und Regen, dadurch können die Weinreben intensiv Nährstoffe einlagern. Im August folgen, die für unsere Region so typischen kühlen Nächte. Doch noch ist der Sommer nicht vorbei und es bleibt bis weit in den Herbst hinein angenehm warm.

Wir können Anfang September mit der Ernte beginnen und alles bei trockenen und warmen Wetterbedingungen einbringen. Das große Finale erfolgt dann Mitte Oktober mit dem Blaufränkisch.

2023 ist nach 2014 das regenreichste Jahr in unserer Region und es ist eines der wärmsten Jahre seit es Aufzeichnungen gibt. Weltweit fallen die Hitzerekorde, aber auch Extremregen mit Überschwemmungen setzen Mensch und Natur zu.

## *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.