



Rosa 2024

Rosé Saignée

Verarbeitung	Die ROSA 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. Saignée .
Rebsorten	Wir verwenden dazu je 1/3 unserer besten Chargen der heimischen Rebsorten Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt .
Boden	Die Rebstöcke für diesen Wein wachsen in Frauenkirchen und Jois auf quarzhaltigem Kieselsteinboden und Schiefer mit Quarzeinschlüssen.
Alter der Reben	bis zu 50 Jahre
Erntezeit	im August und September 2024 von Hand gepflückt
Ausbau	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
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
Beschreibung	leuchtendes Himbeerrot in der Fabe, Aromen von Erdbeeren mit Impressionen von Himbeeren in der Nase, die sich am Gaumen widerspiegeln gemeinsam mit Anklängen von Brombeeren und Kirschen, lebendig und vollmundig im Abgang
Speisebegleitung	Aperitif, leichte Vorspeisen, Salate, Fisch, Gegrilltes
Lagerpotential	2 - 5 Jahre
Trinktemperatur	8 - 12 °C
Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	1,9 g/l
Säure	6,2 g/l

Weingut Familie Umathum

7132 Frauenkirchen – St. Andräer Straße – Österreich – Telefon 02172/2440 – Fax 02172/21734

e-mail: office@umathum.at - internet: www.umathum.at

Der Jahrgang 2024

Finessenreich mit viel Eleganz präsentieren sich die Weine des Jahrganges 2024. Ein großer Jahrgang, der überraschend fein und lebendig ist. Aufgrund des heißen August starteten wir früh in die Ernte und konnten somit anregende Frische bei den Weißweinen, moderaten Alkohol und feines Tannin bei den Rotweinen erzielen.

Nach einem, endlich wieder, feuchten Winter gibt es schon im März an die 30 Grad C und die Reben starten drei Wochen früher als im langjährigen Mittel. In der dritten Aprilwoche dann ein Kälteeinbruch, die Temperaturen liegen nur knapp über dem Gefrierpunkt. Aufgrund der riesigen wärmespeichernden Wasserfläche des Neusiedler Sees kommen wir ohne Spätfrostschäden davon. Danach geht es aber rasch aufwärts und Mitte Mai beginnt die Blüte, früher als jemals zuvor.

Die zweite Maihälfte zeigt sich durchwachsen mit Hagel und schwülem, feuchten „Pilzwetter“, eine wahre Herausforderung für den ökologischen Pflanzenschutz. Ende Juni erreichen uns die ersten Hitzetage mit bis 34 Grad C und Föhnsturm, aber da sind zum Glück die Nächte noch kühler.

Enorme und sehr unangenehme Hitze und Trockenheit begleiten uns über viele Wochen in diesem Sommer 2024.

Aufgrund der enormen Hitze geht die Vegetation langsamer voran und die Reife zieht sich ein wenig in die Länge. Die Beeren bleiben klein und die Schalen dick, diese Tatsache war letztlich auch entscheidend für die hohe Qualität des Jahrganges.

Schon am 16. August startet die Lese mit den Frühsorten und die Haupternte ist Ende August. Auch im September hat es weiterhin über 30 Grad C und das macht die Arbeit im Weingarten beschwerlich. Die Trauben kommen warm in den Keller und werden daher zunächst im Kühlhaus auf „Verarbeitungstemperatur“ gebracht. Unsere große Photovoltaikanlage liefert uns dafür nachhaltigen Strom.

Noch vor dem großen Regen Mitte September sind alle weißen Trauben und die sensiblen Rotweinsorten geerntet.

Unbeschadet übersteht der Blaufränkisch auch dieses Natureignis.

Noch vor „Herbstbeginn“ kann die Lese am 21. September abgeschlossen werden.

Die Weine präsentieren sich sehr balanciert, würzig und frisch mit harmonischen, moderaten Alkoholwerten. Bei den Rotweinen sorgt die angepasste, verkürzte Kontaktzeit mit den Schalen für extrem feine, animierende Gerbsäure. In den Fässern reift ein großer Jahrgang und es ist die mengenmäßig kleinste Ernte der letzten 30 Jahre.

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 charaktvoll 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.