

HAIDEBODEN

[hajdebódn]

vinařství / winery UMATHUM

Rakousko, oblast / region Burgenland-Neusiedlersee (Neziderské jezero)

Rodina Umathum (franckého původu) se zabývá pěstováním vinné révy od roku 1755 a její současný zástupce Josef "Pepi" Umathum je právem ikonou rakouského vinařství.

Jeho (převážně červená) bio-dynamická vína jsou získávána z cca 35ha vinic a vyráběna pod nejpřísnějšími kritérii Demeter.

The Umathum family (of Frankish origin) has been cultivating vines since 1755, and its current representative, Josef "Pepi" Umathum, is rightfully considered as icon of Austrian winemaking.

His (predominantly red) biodynamic wines are produced from approximately 35 hectares of vineyards and crafted under the strictest Demeter certification standards.



Apelace/appellation: Niederösterreich (Dolní Rakousko – oblast cca mezi Mikulovem a Vídní) / *Niederösterreich (Lower Austria – the region roughly between Mikulov and Vienna)*

Odrůdy/variety: Zweigelt 55%, Blaufränkisch (Frankovka) 25%, Cabernet Franc 20%

Popis/description: **Aroma třešně, zralé višně, rybízu. Jemné dubové tóny a dlouhá dochuť.** / *Aroma of cherries, ripe sour cherries, and blackcurrant. Subtle oak notes and a long, elegant finish.*

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **pokrmý s tmavou omáčkou, červené maso, zvěřina, zrající sýry** / *dishes with dark sauces, red meat, game, and aged cheeses*

Klima/climate: mírně teplé kontinentální klima s dostatkem slunečního svitu, které umožňuje plné vyzrání hroznů a vytváří bohatou ovocnou chuť / *moderately warm continental climate with ample sunlight, allowing full grape ripening and developing rich, fruity flavors*

Půda/soil: železitá s křemeny (Zweigelt), vápenato-hlinitá (Frankovka), kamenitá (Cabernet) / *iron-rich with quartz (Zweigelt), calcareous-loamy (Blaufränkisch), and stony (Cabernet)*

Nadmořská výška/altitude: 120-170m

Vinifikace/vinification: víno zrálo 20 měsíců na barik. sudu, z toho 1/3 v novém / *the wine was aged for 20 months in barrique barrels, with one-third in new oak.*