

# MERLOT 2018



## **Charakteristik:**

Dunkles Rubingranat, feine Heidelbeeraromatik mit leichten Tabaknoten.

Am Gaumen angenehmer Druck mit kräftigem, würzigem Abgang und einer kompakter Tanninstruktur.

## **Herkunft:**

Weingut MERUM erzeugt von Heinz Wurzingner aus der Ried Unterjoch in Tadten im Heideboden, Burgenland

Boden: Im Untergrund sandiger Lehm mit Kies durchzogen, der Oberboden ist mittelschwer mit geringem Grobanteil, warm und von mittlerem Kalkgehalt.

## **Vinifikation:**

Lese von Hand Ende September, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 28 bis 32 °C, die Maischen wurde händisch mehrmals täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von zwei Wochen, Malolaktik im großen Holzfass, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques.

Abgefüllt im Februar 2018

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Kork

Sorte: Merlot

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 13,3 % Vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 1,0 g/l