

EURYDIKE 2018



Charakteristik:

Lieblicher Cuvee aus Blaufränkisch und Merlot.

Dunkles Violett, reife rote Fruchtaromen wie Erdbeere und Holunderblüten. Würzige Nuancen, vollmundiger Abgang mit Restsüße am Gaumen.

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 Mitte Oktober, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 28 bis 32 °C, die Maische wurde händisch mittels Aluminiumschaufel drei Mal täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht.

Gärunterbrechung durch abkühlen und absetzen lassen der Hefe mit anschließender Filtration und Heißfüllung.

Abgefüllt im Jänner 2019

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorte: Blaufränkisch, Merlot

Serviertemperatur: 14-16 °C

Alkohol: 11,9% Vol

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 12,6 g/l