

BLAUFRÄNKISCH 2015



Charakteristik:

In der Nase dunkle Kirschen und etwas Dörrpflaumenaromen. Am Gaumen spielen reife Tannine und ergeben eine elegante Struktur, im Abgang erweitert und vertieft von feiner Würze.

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 Anfang Oktober, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 28 bis 32 °C, die Maischen wurde händisch mittels Aluminiumschaufel drei Mal täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von einer Woche, Malolaktik im großen Holzfass, Ausbau in gebrauchten Barriquefässern.

Abgefüllt im Oktober 2016

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorten: Blaufränkisch

Serviertemperatur: 15-17 °C

Alkohol: 12,5% Vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1,5 g/l