

# BLAUFRÄNKISCH 2017



## **Charakteristik:**

Ziegelrote Farbtöne, in der Nase feine Kirschenaromen und etwas Kokos.

Am Gaumen verwobene, engmaschige, verwobene Tannine, elegante Struktur, im Abgang mit feiner Würze.

## **Herkunft:**

Weingut MERUM erzeugt von Heinz Wurzingner aus der Ried Richterhöhe 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 Maische wurde händisch mehrmals täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von 14 Tagen, Malolaktik und Ausbau im großen Holzfass.

Abgefüllt im Februar 2019

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorten: Blaufränkisch

Serviertemperatur: 15-17 °C

Alkohol: 12,9% Vol

Säure: 5,7 g/l

Restsüße: 2,2 g/l