

GENIUS 2015



Charakteristik:

Tiefdunkles Farbspiel, mit dichten Schlieren. Dunkle Schokolade gepaart mit Weichsel. Am Gaumen dunkle Würze mit angenehmen Druck, ausgeglichene Tanninstruktur und kräftiger, saftiger Abgang.

Cuvee aus Zweigelt, Merlot und Cabernet franc

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 Anfang Oktober Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 28 bis 32 °C, die Maischen wurde händisch mittels Aluminiumschaufel mehrmals täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von zwei Wochen, Malolaktik und Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques.

Abgefüllt im Jänner 2017

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorten: Zweigelt, Merlot, Cabernet franc

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 13,5 % Vol

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 1,2 g/l