

# ZWEIGELT 2017

## Neusiedlersee DAC



### **Charakteristik:**

Dunkles Rubingranat mit opakem Kern und leicht violetter Rand. Milde Herzkirscharomatik, etwas dunkle Beerenfrucht, klarer Mineralik, feinmaschig mit dezenten Kräuteranklängen und herzhaftem Abgang.

### **Herkunft:**

Weingut MERUM erzeugt von Heinz Wurzinger aus der Ried Unterjoch in Tadtten 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 September 2017, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 25 bis 30 °C, der Maischekuchen wurde per Hand mittels Aluminiumschaufel drei Mal täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von zehn Tagen, Malolaktik im Stahltank, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriquefässern.

Abgefüllt im August 2018

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorte: Zweigelt

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 12,7 % Vol

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: 1,0 g/l