

ZWEIGELT 2019

Neusiedlersee DAC



Charakteristik:

Intensive, tiefdunkles purpurrot.
Harmonische Herzkirsche in der Nase.
Feine Kirsch- und dunkle Schokolade
Noten am Gaumen, feinmaschiger,
kräftiger Abgang.

Ein herzhafter Zweigelt: fruchtig, mild,
gebietstypisch.

Herkunft:

Weingut MERUM erzeugt von Heinz
Wurzinger 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 Ende September, Selektion
im Weingarten, Vergärung im Bottich
bei 25 bis 30 °C, der Maischekuchen
wurde per Hand mehrere Male
täglich unter den gärenden Traubensaft
gebracht, Maischestandzeit von zehn
Tagen, Malolaktik im Stahltank, Ausbau
in neuen und gebrauchten Barriquefässern.

Abgefüllt im August 2020

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorte: Zweigelt

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 14,0 % Vol

Säure: 4,6 g/l

Restzucker: 2,6 g/l