

BLAUFRÄNKISCH

Barrique 2017



Charakteristik:

Rubinrot, in der Nase reife Kirsche, etwas dunkle Schokolade und feine Vanillearomen. Am Gaumen angenehmer Druck mit eleganten Fruchtcharme. Reife Tannine, elegante Struktur mit kräftigem, druckvollem Abgang und feiner Würze.

Der Wein lagerte für ein Jahr in eigens angefertigten Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 110 Litern.

Herkunft:

Weingut MERUM erzeugt von Heinz Wurzingler 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 November 2017, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 28 bis 32 °C. Die gärende Maische wurde drei Mal täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von 14 Tagen, Malolaktik und Ausbau in neuen Barriques mit einem Fassungsvermögen von je 110 Liter.

Abgefüllt im Juli 2019

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorte: Blaufränkisch

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 12,0 % Vol, Säure: 5,0 g/l,

Restzucker: 2,9 g/l