

# BLAUFRÄNKISCH 2018



## **Charakteristik:**

Purpurfarben, in der Nase dunkle Weichselaromen und leichter Rumtopf, am Gaumen dunkle Beerenfrucht, engmaschige, verwobene Tannine, elegante Struktur, langer Abgang mit feiner Würze

## **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 2018, 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 Barriquefässern mit einem Fassungsvermögen von je 110 Liter.

Abgefüllt im November 2020

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorte: Blaufränkisch

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 13,2 % Vol.

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 3,1 g/l