

ZWEIGELT 2018

Neusiedlersee DAC



Charakteristik:

Intensive, tiefdunkles purpurrot.
Harmonische Herzkirsche in der Nase.
Intensive Kirsche und dunkle Schokolade Note am Gaumen, feinmaschiger, kräftiger Abgang.

Ein herzhafter Zweigelt der fruchtig, milden gebietstypischen Linie.

Herkunft:

Weingut MERUM erzeugt von Heinz Wurzinger aus der Ried Unterjoch in Taden 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 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 2019

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorte: Zweigelt

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 12,6 % Vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 1,1 g/l