

CABERNET 2019



Charakteristik:

Kirschrote Farbe, elegante reife Johannisbeernote getragen von angenehmen Röstaromen.

Am Gaumen saftig und warm mit seidig weichen Tanninen und kräftigem Abgang.

Herkunft:

Weingut MERUM erzeugt von Heinz Wurztzinger aus der Ried Richterhöhe 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 Mitte Oktober 2019, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 28 bis 32 °C, die Maische wurde händisch mehrmals täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von 14 Tagen, Malolaktik im großen Holzfass, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Kork

Sorte: Cabernet Franc

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 13,7 % Vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Prämierung:

Gold beim ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 (93 Punkte)