

OPUS MERUM 2012



Charakteristik:

Dunkles Rubingranat mit intensiver Nase von reifen, dunklen Beeren.

Am Gaumen vielschichtig und angenehmer Druck, engmaschig, gehaltvolle Dichte und ein langer saftiger Abgang.

Die Cuvée setzt sich aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und Syrah zusammen.

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 Mitte September bis Anfang Oktober, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 28 bis 32 °C, die Maischen wurde händisch mittels Aluminiumschaufel drei Mal täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von einer Woche, Malolaktik im großen Holzfass, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques.

Abgefüllt im August 2015

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Schraubverschluss

Sorten: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Syrah

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 13,2 % Vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 4,2 g/l