

OPUS MERUM 2022



Charakteristik:

Rubinrot mit feinen Kirscharomen und dunkler Schokolade im Duft. Am Gaumen vielschichtig und angenehmer Druck, verspielt und engmaschig mit saftigem Abgang.

Die Cuvée setzt sich aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet franc und Syrah zusammen.

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 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 März 2025

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Schraubverschluss

Sorten:

50% Blaufränkisch, 25% Merlot,

25% Cabernet franc

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 12,7 % Vol

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: 2,6 g/l