

ZWEIGELT 2015

Neusiedlersee DAC



Charakteristik:

Intensive, tiefdunkle violette Farbe. Harmonische Herzkirsche in der Nase. Klare mineralische 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 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 2015, 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 November 2016

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Sorte: Zweigelt

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 14,0 % Vol

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 1,0 g/l