ZWEIGELT 2020
Neusiedlersee DAC

Charakteristik:
Intensive, tiefdunkles purpurrot.
Harmonische Herzkirsche in der Nase.
Feine Kirsch- und dunkle Schokolade Noten am Gaumen, feinmaschiger, kräftiger Abgang.
Ein herzhafter Zweigelt: fruchtig, mild, gebietstypisch.

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, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 25 bis 30 °C, der Maischekuchen wurde per Hand mehrere Male täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von zehn Tagen, Malolaktik im Stahltank, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriquefässern.

Abgefüllt im Mai 2022
Flascheninhalt: 0,75 Liter
Verschluss: Drehverschluss
Sorte: Zweigelt
Serviertemperatur: 16-18 °C
Alkohol: 13,5 % Vol
Säure: 4,4 g/l
Restzucker: 1,3 g/l