

Merlot

Jahrgang 2014



- Rebsorte:** Merlot
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 15 Jahre
- Boden:** sandiger Lehm
- Riede:** Haider
- Analysedaten:** Alkohol: 12,5 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l, trocken
Säure: 6,3 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Bottich, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 14 Monate im großen Holzfass (3000 Liter).
- Weinbeschreibung:** Fruchtige Aromen nach Walderdbeeren und Heidelbeeren, ein mittelkräftiger Alkoholgehalt, die animierende Säure und weiche Textur machen diesen Merlot zu einem charaktervollen Vertreter seiner Sorte und bringen die Lutzmannsburger Sonne in Glas.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 14-16 °C; Trinkreife: 2017 - 2027
- Speiseempfehlung:** Gebratener Fisch, Grillgemüse, Krautfleckerl
- Lutzmannsburger Merlot:**
Die Rebsorte Merlot bringt fruchtige, abgerundete Weine hervor. Der Ausbau im großen Holzfass verleiht diesem Lutzmannsburger Merlot Eleganz gepaart mit harmonischer Fruchtigkeit.