

Merlot

Jahrgang 2015



- Rebsorte:** Merlot
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 16 Jahre
- Boden:** sandiger Lehm
- Riede:** Haider
- Analysedaten:** Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l, trocken
Säure: 5,7 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 mit einem Hauch Würze; der angenehme Säurebogen und die saftige Textur machen diesen Merlot zu einem geschmacklichen Erlebnis und bringen die Lutzmannsburger Sonne ins Glas.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 14-16 °C; Trinkreife: 2018 - 2028
- 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 und einer regionaltypischen Würze.