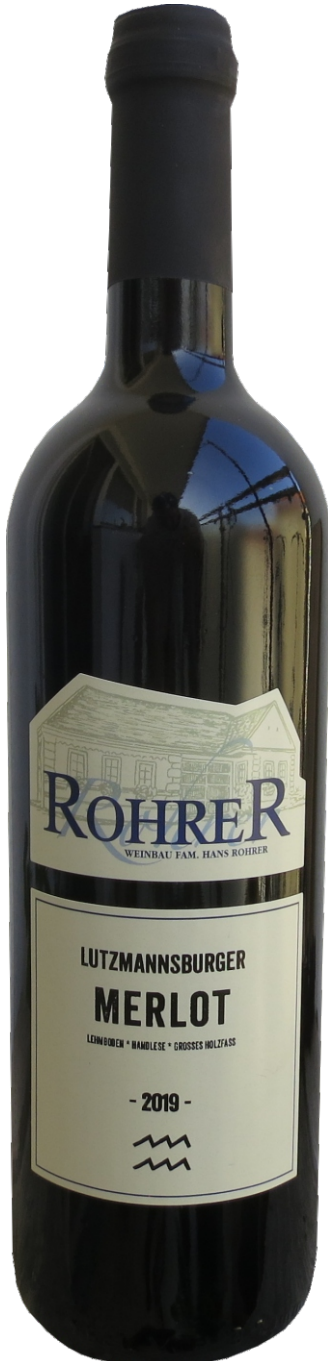


Merlot

Jahrgang 2019



Rebsorte:	Merlot
Herkunft:	Lutzmannsburg, Mittelburgenland
Alter der Rebstöcke:	19 Jahre
Boden:	sandiger Lehm
Riede:	Haider
Analysedaten:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l, trocken Säure: 7,0 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 23 Monate im großen Holzfass (1400 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: 2021 - 2031
Speiseempfehlung:	Gebratener Fisch, Grillgemüse, Krautfleckerl

Lutzmannsburger Merlot:

Aus der Rebsorte Merlot entstehen fruchtig-duftige Weine. Der Ausbau im großen Holzfass verleiht diesem Lutzmannsburger Merlot Eleganz gepaart mit harmonischer Fruchtigkeit und einer regionaltypischen Würze.