

# Merlot

## Jahrgang 2020



<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Herkunft:</b>	Lutzmannsburg, Mittelburgenland
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	20 Jahre
<b>Boden:</b>	sandiger Lehm
<b>Riede:</b>	Haider
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 13,0 % vol. Restzucker: 1,0 g/l, trocken Säure: 6,3 g/l
<b>Kellertechnik:</b>	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 (1800 Liter).
<b>Weinbeschreibung:</b>	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.
<b>Trinkempfehlung:</b>	Serviertemperatur: 14-16 °C; Trinkreife: 2023 - 2037
<b>Speiseempfehlung:</b>	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.