

# R.I.P.

## "requiescat in pinot"

### 2015



#### **Charakteristik:**

Pinot Noir mit zarte Edelholzwürze, dunkle Waldbeerfrucht, zart nach Lakritze, ein Hauch von Nougat und Karamell. Saftig, elegant, reife Herzkirschen, feine Tannine, die gut integriert sind, frischer Säurebogen, mit gutem Reifepotenzial ausgestattet.

#### **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 2015, Selektion im Weingarten, Vergärung im Bottich bei 25 bis 30 °C, der Maischekuchen wurde per Hand mittels Aluminiumschaufel drei Mal täglich unter den gärenden Traubensaft gebracht, Maischestandzeit von 20 Tagen, Malolaktik im Stahltank, Ausbau in Barriquefässern.

Abgefüllt im Jänner 2018

Flascheninhalt: 0,75 Liter

Verschluss: Kork mit Siegelwachs

Sorte: Pinot Noir

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkohol: 14,2 % Vol

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 1,0 g/l