

# WEINGUT PMC MÜNZENRIEDER

Triftgasse 31, 7143 Apetlon  
Burgenland Österreich



## DIE LAGE:

### NEUBRUCH

Schwarzerde mit Schotter, eisen-, magnesium- und kalkhaltig; warmer mitteltrockener, sehr karger Boden, kühle Strömungen in der Nacht sorgen für die nötige Abkühlung, um fruchtige Weine mit eleganter Struktur gedeihen zu lassen

*falstaff*  
92 Punkte

## DIE REBSORTE:

### CHARDONNAY

Die berühmteste Weißweinsorte. Bei geringem Ertrag bringt diese Sorte fein strukturierte, vollmundige und runde Weine hervor, die durch eine wunderbare Frucht und Eleganz über viele Jahre hindurch überzeugen.

## DIE ANLAGE:

### NEUBRUCH CHARDONNAY

Rebstöcke mit einem Alter von über 25 Jahre bringen nicht nur Dichte und Fruchtsüße, sondern auch die salzige Mineralität des Bodens in die Flasche.



## DER AUSBAU

### FERMENTATION/REIFE

Die selektierten Trauben werden nach einer 24-stündigen Maischezeit gepresst und in 500 Liter Eichfässern mit leichter fermentiert. Anschließend reift der Wein 12-15 Monate auf der Vollhefe in diesen Eichfässern heran. Nach Abzug von der Hefe wird nach einmaliger Filtration gefüllt.

## DER WEIN:

### NEUBRUCH CHARDONNAY

Mittleres Goldgelb mit grünlichen Reflexen; reife Birnenfrucht mit würzigen Heublumen; enorme Dichte am Gaumen; leicht salzig und fein strukturiert; fruchtiger, cremiger Abgang.

## Jahrgang 2015

14,5% vol.  
1,6g RZ/Liter  
5,5g Säure/Liter