

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

DIE ANLAGE:

NEUBRUCH

SAUVIGNON BLANC

Rebstöcke mit einem Alter von über 20 Jahre bringen nicht nur fruchtige und extraktsüße Weine, sondern auch die salzige Mineralität des Bodens in die Flasche.

DER WEIN:

NEUBRUCH

SAUVIGNON BLANC

Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen; reife Litschifrucht mit würzigen Raucharomen; elegant und filigran am Gaumen; leicht salzig und fein strukturiert; fruchtiger, cremiger Abgang.



A LA CARTE
92 Punkte

falstaff
92 Punkte

DIE REBSORTE: SAUVIGNON BLANC

Die bedeutendste Aromarebsorte. Bei geringem Ertrag bringt diese Sorte fein strukturierte, Weine mit extremer Exotik hervor, die durch eine wunderbare Frucht und Eleganz über viele Jahre hindurch überzeugen.

DER AUSBAU

FERMENTATION/REIFE

Die selektierten Trauben werden nach einer 24-stündigen Maischestandzeit 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.

Jahrgang 2015

13,0% vol.
2,1g RZ/Liter
5,8g Säure/Liter