

WEINGUT PMC MÜNZENRIEDER

Triftgasse 31, 7143 Apetlon
Burgenland Österreich



A LA CARTE
92 Punkte

falstaff
91 Punkte

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 ZWEIFELT

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

DER WEIN:

NEUBRUCH ZWEIFELT

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; reife Kirschfurcht mit schokoladigen Anklängen; angenehme Fruchtsüße am Gaumen; leicht salzig und fein strukturiert; lang anhaltender cremiger Abgang.



DIE REBSORTE: ZWEIFELT

Wichtigste rote Rebsorte österreichs. Bei niedrigem Ertrag bringt diese Sorte tiefdunkle, tanninreiche, samtig weiche Weine hervor, die durch eine wunderbare Kirschfrucht und feiner Extraktsüße überzeugen.

DER AUSBAU

FERMENTATION/REIFE

Die selektierten Trauben werden in Edelstahltanks 4 Wochen auf der Maische fermentiert. Anschließend reift der Wein 12-15 Monate auf der Vollhefe in 500 Liter Eichefässern mit leichter Toastung heran. Nach Abzug von der Hefe wird nach einmaliger Filtration gefüllt.

Jahrgang 2015

14,0% vol.
1,0g RZ/Liter
4,9g Säure/Liter