



Weingut PMC Peter & Christoph Münzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon
 Tel.Mobil: +43(0)699/13311582 Tel.Mobil: +43(0)699/13311583
 Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701
 e-mail: office@weingut-pmc.at home: www.weingut-pmc.at



CHARDONNAY classic 2017

Charakteristik:

Strahlendes, helles goldgelb mit grünen Reflexen; in der Nase reife Birnenfrucht mit feinen Röstaromen und Kräuterwürze; am Gaumen saftig und sehr vielschichtig mit feiner Frucht, eleganter Cremigkeit und frischer Säure, angenehme Struktur im Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte, Maischestandzeit 6 Stunden. Pressung im Niederdruckverfahren. Temperaturgesteuerte Fermentation im Edelstahlstank. 70% reifen auf der Feinhefe im Edelstahl ohne BSA, 30% auf der Feinhefe in gebrauchten Barriques mit BSA. Nach 6-monatiger Reife wird verschnitten, filtriert und steril abgefüllt.

Lage/Boden:

Cuvée aus trockenen, kargen bis mittelfeuchten Böden

Speisenempfehlung:

Meeresfrüchte, Cremesuppen, helles Fleisch

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 300mm Ø : 82mm
Karton	6 Flaschen	7,95 kg	170 x 310 x 255mm
Palette	100 Kartons	835 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Chardonnay	13% vol.	6 - 10°C	Qualitätswein trocken	750 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

