

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 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 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.



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.

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.

Jahrgang 2017

14,0% vol.
2,2g RZ/Liter
5,8g Säure/Liter