

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; gelbe Tropenfrucht mit würzigen Holzaromen; elegant und filigran am Gaumen ; leicht salzig und fein strukturiert; fruchtiger, cremiger Abgang mit Stachelbeere.



A LA CARTE
93 Punkte

falstaff
91-93 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 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

13% vol.
3,2g RZ/Liter
6,3g Säure/Liter