



**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

**PINOT NOIR classic  
 2017**



**Charakteristik:**

Mittleres Rubinrot mit rosa-violetter Randauffhellung; in der Nase einladende Walderdbeerfrucht mit Schlehenanklängen; am Gaumen sehr fruchtig mit elegantem Tannin; angenehme Säurestruktur; Himbeeren mit feiner Fruchtsüße im Abgang.

**Ausbau:**

Selektive Ernte, Fermentation der einzelnen Lagen in geschlossenen Edelstahlgärtanks. 2x täglich Temperaturkontrolle und Untertauchen des Maischekuchens, nach 3-wöchiger Maischestandzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA zu 80% in Edelstahltanks, 20% in gebrauchten Barriques, nach ausreichender, temperaturgesteuerter Reifezeit cuvée-tierung der Einzelweine zu Pinot Noir classic, sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

**Lage/Boden:**

Cuvée aus trockenen, kargen bis mittelfeuchten Böden

**Speisenempfehlung:**

Wildgeflügel, Nudelgerichte, Perlhuhn

**Verpackung:** Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,31kg	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

<b>Pinot Noir</b>	<b>14% vol.</b>	<b>16 - 18°C</b>	<b>Qualitätswein trocken</b>	<b>750 ml</b>
-------------------	-----------------	------------------	------------------------------	---------------

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

