



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

SAUVIGNON BLANC 2017



Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase feine Frucht nach gelbem Paprika, Stachelbeeren und einem Hauch von Maracuja; am Gaumen exotische Frucht mit spritziger Säurestruktur und eleganter Extraktsüße, trinkanimierende Frische im Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, nach 12-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 3-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank und ungetoasteten Eichenfässern, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Trockener Schwarzerdeboden mit hohem Schotteranteil. Der warme Boden sorgt für optimale Reife der Trauben und ist Garant für fruchtige, extraktreiche Weine.

Speisenempfehlung:

Meeresfrüchte, Fisch, Sushi

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
Sauvignon blanc	12,5% vol.	6 - 10°C	Qualitätswein trocken	750 ml

