



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

SPÄTLESE 2017



Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase würzige Frucht nach Ananas und Steinobst mit Wiesenkräutern; am Gaumen Mango und Litschi mit einladender, cremiger Süße und feinen Honiganklängen; erfrischende lebendige Säurestruktur im Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte der vollreifen Trauben, nach 6-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 3-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Trockener Schwarzerdeboden mit einem geringen Schotteranteil. Der "leichte" Boden sorgt für feingliedrige fruchtige, Weine mit lebendiger Säure.

Speisenempfehlung:

Aufstriche und Pasteten; würziger Käse, asiatische Küche

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 73mm
Karton	6 Flaschen	7,95 kg	170 x 310 x 255mm
Palette	100 Kartons	835 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte

Sauvignon blanc
Scheurebe
Pinot blanc

9.5% vol.

6 - 10°C

Prädikatswein süß

750 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

