



PETER MIT CHRISTOPH

MUENZENRIEDER

Weingut PMC Muenzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon

Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701

e-mail: office@weingut-pmc.at www.pmc-muenzenrieder.at

TROCKENBEERENAUSLESE AURATUM 2017



Charakteristik:

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feine reife Steinobstnuancen, angenehmer Honigtouch, kandierte Orangenesten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, reifes Steinobst, frischer Säurebogen, zart nach Dörrobst mit Zitrusanklängen, lang anhaltend, salziger Nachhall, gutes Reifepotenzial.

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben (bis zu 4 Erntedurchgänge pro Anlage sind für die optimale Traubenauswahl für Süßweine notwendig), nach 12-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 6-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Mittel- bis tiefgründige Schwarzerdeböden mit Schotteranteilen. Der Steinanteil erwärmt sich in den Sonnenstunden und gibt diese Wärme Nachts an die Trauben ab. Dies sorgt für eine optimale Reife der Trauben, bevor sich im Herbst durch die hohe Luftfeuchtigkeit der nahegelegenen Salzlacken der Botrytis-Cinerea-Pilz entwickelt, welcher den Trauben Wasser entzieht und dadurch für die notwendige Konzentration aller Inhaltsstoffe sorgt.

Speisempfehlung:

Edelschimmelkäse, Topfenknödel, Apfelstrudel, Marillenkuchen

Verpackung: Glasflasche mit Naturkorken

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	375ml	0,91kg	H : 305mm Ø : 58mm	9120039004044
Karton	6 Flaschen	5,75 kg	145 x 310 x 210mm	9120039008042
Palette	120 Kartons	715 kg	120 x 80 x 165cm	

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Pinot blanc	7,5% vol.	8 - 10°C	Prädikatswein süß	375 ml

