

PETER MIT CHRISTOPH  
MUNZENRIEDER



## Weingut PMC Mützenrieder

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

## BEERENAUSLESE 2018



### Charakteristik:

Strahlendes, helles goldgelb; in der Nase feine Frucht nach reifem Weingartenpfirsich mit Wiesenkräutern; am Gaumen cremige Fruchtsüße mit lebendiger Säurestruktur; trinkanimierender, fruchtiger Abgang

### 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. 12-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank und ungetoasteten Eichenfässern, 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.

### Speisenempfehlung:

Würziger Weichkäse; Nüsse, Fruchtsorbet

### Verpackung: Glasflasche mit *neutrocork premium* (100% TCA-frei)

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	375ml	0,89kg	H : 305mm Ø : 58mm
Karton	6 Flaschen	5,65 kg	140 x 310 x 195mm
Palette	140 Kartons	810 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte Alkohol Serviertemperatur Qualitätsstufe Flascheninhalt

**Chardonnay 9.0% vol. 8 - 10°C Prädikatswein süß 375 ml**

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

