

# WEINGUT PMC MÜNZENRIEDER

Triftgasse 31, 7143 Apetlon  
Burgenland Österreich

## DIE LAGE:

### NEUBRUCH

Schwarzerde mit Schotter, eisen-, magnesium- und kalkhaltig; warmer mitteltrockener, sehr karger Boden, kühle Strömungen in der Nacht sorgen für die nötige Abkühlung, um fruchtige Weine mit eleganter Struktur gedeihen zu lassen

## DIE ANLAGE:

### NEUBRUCH

### SAUVIGNON BLANC

Rebstöcke mit einem Alter von über 20 Jahre bringen nicht nur fruchtige und extraktsüße Weine, sondern auch die salzige Mineralität des Bodens in die Flasche.

## DER WEIN:

### NEUBRUCH

### SAUVIGNON BLANC

Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Feine Holzwürze unterlegt weißes Steinobst, zart nach Stachelbeere, Orangenzesten, Blütenhonig, einladendes Bukett. Komplex, saftig, mineralisch-salzig, engmaschig, eingebundene Säurestruktur, zitroniger Touch, vielseitig einsetzbar (Peter Moser, Falstaff)



*falstaff*

91-93 Punkte

## DIE REBSORTE:

### SAUVIGNON BLANC

Die bedeutendste Aromarebsorte. Bei geringem Ertrag bringt diese Sorte fein strukturierte, Weine mit extremer Exotik hervor, die durch eine wunderbare Frucht und Eleganz über viele Jahre hindurch überzeugen.

## DER AUSBAU

### FERMENTATION/REIFE

Die selektierten Trauben werden nach einer 24-stündigen Maischezeit gepresst und in 500 Liter Eichfässern mit leichter fermentiert. Anschließend reift der Wein 12-15 Monate auf der Vollhefe in diesen Eichfässern heran. Nach Abzug von der Hefe wird nach einmaliger Filtration gefüllt.

## Jahrgang 2018

13,5% vol.

1,3g RZ/Liter

5,8g Säure/Liter