

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 eine perfekte Frucht und Struktur bei Burgundersorten zu erhalten.

DIE ANLAGE:

NEUBRUCH ZWEIGELT

Rebstöcke mit einem Alter von über 35 Jahre bringen nicht nur viel Extrakt und Fruchtsüße, sondern auch die salzige Mineralität des Bodens in die Flasche.

DER WEIN:

NEUBRUCH ZWEIGELT

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; reife Kirschfurcht mit schokoladigen Anhängen; angenehme Fruchtsüße am Gaumen; salzige Mineralität und fein strukturiert; lang anhaltender cremiger Abgang.



DIE REBSORTE:

ZWEIGELT

Wichtigste rote Rebsorte Österreichs. Bei niedrigem Ertrag bringt diese Sorte sehr dunkle tanninreiche aber weiche Weine hervor, die durch eine wunderbare Kirschfrucht und feiner Extraktsüße überzeugen.

DER AUSBAU

Die selektierten Trauben werden in Edelstahltanks 4 Wochen auf der Maische fermentiert. Anschließend reift der Wein 12-15 Monate auf der Vollhefe in 500 Liter Eichenfässern mit leichter Toastung heran. Nach Abzug von der Hefe wird nach einmaliger Filtration gefüllt.

Jahrgang 2018

13,5% vol.

1,2g RZ/Liter

5,0g Säure/Liter