PETER MIT CHRISTOPH
MÜNZENRIEDER

Weingut PMC 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

PINOT NOIR
CLASSIC
2018

Charakteristik:

Mittleres Rubinrot mit rosa-violetter Randaufhellung; in der Nase einladende Himbeerfrucht mit Schlehenanklängen; am Gaumen sehr fruchtig mit elegantem Tanninkern; lebendige Säurestruktur; Walderdbeeren mit feiner Fruchtsüße im Abgang.

Ausbau:

Selektive Ernte, Fermentation der einzelnen Lagen in geschlossenen Edelstahlgärtanks. 2x täglich Temperaturkontrolle und Untertauchen des Maischekuchens, nach 3-wöchiger Maischestandzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA zu 80% in Edelstahltanks, 20% in gebrauchten Barriques, nach ausreichender, temperarturgesteuerter Reifezeit cuvéetierung der Einzelweine zu Pinot Noir classic, sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Cuvée aus trockenen, kargen bis mittelfeuchten Böden

Speisenempfehlung:

Wildgeflügel, Nudelgerichte, Perlhuhn

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,31kg	H : 300mm ⌀ : 82mm
Karton	6 Flaschen	7,95 kg	170 x 310 x 255mm
Palette	100 Kartons	835 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Pinot Noir	**13.5% vol.**	**16 - 18°C**	**Qualitätswein trocken**	**750 ml**

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

AUSGEZEICHNET von Österreich A LA CARTE – Eines der besten Weingüter Österreichs – www.alacarte.at

AWC vienna INTERNATIONAL WINE CHALLENGE ★★★

INTERNATIONAL Wine CHALLENGE – SWEET WINEMAKER of the YEAR'17

Wirtshausführer ÖSTERREICH

GAULT&MILLAU

vinaria WEINGUIDE

Falstaff ★★★