



Weingut PMC Peter & Christoph Münzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon
 Tel.Mobil: +43(0)699/13311582 Tel.Mobil: +43(0)699/13311582
 Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701
 e-mail: office@weingut-pmc.at home: www.weingut-pmc.at



FRIZZANTE Rosé 2018

Charakteristik:

Strahlendes Rosa; in der Nase feine mit Rosenblüten unterlegte Himbeerfrucht; am Gaumen fruchtig und weich, mit feinem Zucker-Säure-Spiel und angenehmem Mousseux; erfrischender, trinkanimierender Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben , nach 1-stündiger Maischestandzeit Saftabzug ohne Pressung. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 2-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, Filtration, sterile Füllung mit Zusetzung von Kohlensäure, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Die Trauben kommen aus unterschiedlichen Lagen: mittelfeuchte, karge Böden bis tiefgründige Schwarzerdeböden

Speisenempfehlung:

Aperitif, Schinken mit Melone; Sorbets

Verpackung: Glasflasche mit Naurkorken

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 310mm Ø : 82

Alkohol

Serviertemperatur

Qualitätsstufe

Flascheninhalt

11.5% vol.

4-8°C

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure trocken

750 ml

Auszug aus unseren höchsten Prämierungsergebnissen für das gesamte Weingut:

