

PETER MIT CHRISTOPH
MUNZENRIEDER



Weingut PMC Muenzenrieder

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 2019



Charakteristik:

Strahlendes, helles goldgelb; in der Nase feine Frucht nach reifem Weingartenpfirsich mit Wiesenkräutern und exotischen Früchten; 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 % vol. 8 - 10°C Prädikatswein süß 375 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

