

PETER MIT CHRISTOPH
MÜENZENRIEDER



Weingut PMC Peter & Christoph Müenzenrieder

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

FRIZZANTE BLANC DE BLANCS



Charakteristik:

Helles Grüngelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Frische weiße Birnennote mit eleganten Hefearomen, helle Tropenfrucht, mineralisch und puristisch. Am Gaumen erfrischend, feine gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Steinobst, schwungvoll, zitroniger Touch im Nachhall.

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, nach 6-stündiger Maischestandzeit Pressung im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 3- bis 15-monatige Reifezeit der Einzelweine auf der Feinhefe in Edelstahltanks mit regelmäßiger Bâtonnage; Nach der Filtration, wird bei der sterilen Füllung Kohlensäure zugesetzt.

Lage/Boden:

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

Speisenempfehlung:

Aperitif, Kaviar, Sushi, Schinken mit Melone;

Verpackung: Glasflasche mit Naurkorken

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

Alkohol

Serviertemperatur

Qualitätsstufe

Flascheninhalt

12.5% vol.

4-8°C

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
extra brut

750 ml

Auszug aus unseren höchsten Prämierungsergebnissen für das gesamte Weingut:

