

PETER MIT CHRISTOPH
MUNZENRIEDER



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 ROSÉ



Charakteristik:

Strahlendes Rosa; in der Nase feine mit Rosenblüten unterlegte Hagebutte ; 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 Pressung im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 3- bis 15-monatige Reifezeit der Einzelweine auf der Feinhefe in Edelstahltanks; 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, Rohschinken mit Melone, Himbeeren und Erdbeeren

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:

