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
## 2019

### Charakteristik:

Mittleres Rubinrot mit violetter Randaufhellung; in der Nase “helle” rotbeerige Frucht nach Walderdbeeren; am Gaumen saftig mit dezenten Röstaromen und kerniger Tanninstruktur, feine Salzigkeit 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 ★★★