

PETER MIT CHRISTOPH  
MÜNZENRIEDER



## Weingut PMC Peter & Christoph Müzenrieder

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

## WELSCHRIESLING 2019



### Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase feine Steinobst- und Apfelrucht mit leichter Kräuterwürze; am Gaumen angenehm cremig mit spritziger Säurestruktur und elegantem Fruchtschmelz, trinkanimierende Zitrusfrucht im Abgang;

### Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, nach 6-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 3-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

### Lage/Boden:

Trockener Schwarzerdeboden mit einem geringen Schotteranteil. Der "leichte" Boden sorgt für feingliedrige fruchtige, Weine mit lebendiger Säure.

### Speisenempfehlung:

Wurst-, Käse- und Speckplatten

### Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 73mm
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

**Welschriesling**

**12% vol.**

**6 - 8°C**

**Qualitätswein trocken**

**750 ml**

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

