PETER MIT CHRISTOPH
MŒNZENRIEDER

Weingut PMC Münzenrieder
Triftgasse 31 7143 Apetlon
Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701
office@weingut-pmc.at www.pmc-muenzenrieder.at

CHARDONNAY
CLASSIC
2020

Charakteristik:

Strahlendes, helles goldgelb mit grünen Reflexen; in der Nase reife Birne mit feiner Kräuterwürze und einem Hauch von Röstaromen; am Gaumen saftig und sehr vielschichtig mit feiner Frucht, eleganter Cremigkeit und frischer Säure, angenehme Struktur im Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte, Maischestandzeit 6 Stunden. Pressung im Niederdruckverfahren. Temperaturgesteuerte Fermentation im Edelstahlstank. 70% reifen auf der Feinhefe im Edelstahl ohne BSA, 30% auf der Feinhefe in gebrauchten Barriques mit BSA. Nach 6-monatiger Reife wird verschnitten, filtriert und steril abgefüllt.

Lage/Boden:

Cuvée aus trockenen, kargen bis mittelfeuchten Böden

Speisenempfehlung:

Meeresfrüchte, Cremesuppen, helles Fleisch

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 300mm ⌀ : 82mm	9120039001029
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039005027
Palette	100 Kartons	815 kg	120 x 80 x 172cm	

	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Chardonnay	**13.5% vol.**	**6 - 8°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 ★★★