WEINGUT PMC MÜNZENRIEDER

Triftgasse 31, 7143 Apetlon
Burgenland Österreich

DIE LAGE:

NEUBRUCH

Schwarzerde mit Schotter, eisen-, magnesium- und kalkhaltig; salzige Mineralität; warmer, mitteltrockener, sehr karger Boden, kühle Strömungen in der Nacht sorgen für die nötige Abkühlung, um fruchtige Weine mit eleganter Struktur gedeihen zu lassen

falstaff
91-93 Punkte

DIE REBSORTE:

SAUVIGNON BLANC

Die bedeutendste Aromarebsorte. Bei geringem Ertrag bringt diese Sorte fein strukturierte, Weine mit extremer Exotik hervor, die durch eine wunderbare Frucht und Eleganz über viele Jahre hindurch überzeugen.

DIE ANLAGE:

NEUBRUCH
SAUVIGNON BLANC

Rebstöcke mit einem Alter von über 20 Jahre bringen nicht nur fruchtige und extraktsüße Weine, sondern auch die salzige Mineralität des Bodens in die Flasche.

DER AUSBAU

FERMENTATION/REIFE

Die selektierten Trauben werden nach einer 24-stündigen Maischestandzeit gepresst und in 500 Liter Eichfässern mit leichter fermentiert. Anschließend reift der Wein 12-15 Monate auf der Vollhefe in diesen Eichefässern heran. Nach Abzug von der Hefe wird nach einmaliger Filtration gefüllt.

DER WEIN:

NEUBRUCH
SAUVIGNON BLANC

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine Wiesenkräuter, zart nach Grapefruitzesten, reife Stachelbeeren, etwas Cassis, mineralischer Touch. Komplex, feine Holzwürze, weißer Pfirsich, frischer Säurebogen, zitronig im Abgang, salzig und anhaftend, gutes Reifepotenzial. **(Peter Moser, Falstaff)**

Jahrgang 2020

13,5% vol.
1,9g RZ/Liter
5,9g Säure/Liter