

PETER MIT CHRISTOPH
MÜNZENRIEDER



Weingut PMC 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

PINOT NOIR CLASSIC 2020

Charakteristik:

Mittleres Rubinrot mit violetter Randaufhellung; in der Nase "helle" Frucht nach Himbeeren und Walderdbeeren; am Gaumen saftig mit dezenten Röstaromen und kerniger Tanninstruktur, feine Salzigkeit und filigrane Frische 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, temperaturgesteuerter Reifezeit cuvée-tierung 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 Ø : 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:

