



PETER MIT CHRISTOPH

MUENZENRIEDER

Weingut PMC Muenzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon

Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701

e-mail: office@weingut-pmc.at www.pmc-muenzenrieder.at

TROCKENBEERENAUSLESE AURATUM 2020



Charakteristik:

Strahlendes, helles Goldgelb; in der Nase elegante Frucht nach Stienobst und Birne mit feinen, rauchigen Botrytisanklängen; am Gaumen opulente Fruchtsüße mit cremiger Fülle und lebendiger Säurestruktur; lang anhaltender fruchtiger Abgang mit feiner Exotik und Honig

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben (bis zu 4 Erntedurchgänge pro Anlage sind für die optimale Traubenauswahl für Süßweine notwendig), nach 12-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 6-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Mittel- bis tiefgründige Schwarzerdeböden mit Schotteranteilen. Der Steinanteil erwärmt sich in den Sonnenstunden und gibt diese Wärme Nachts an die Trauben ab. Dies sorgt für eine optimale Reife der Trauben, bevor sich im Herbst durch die hohe Luftfeuchtigkeit der nahegelegenen Salzlacken der Botrytis-Cinerea-Pilz entwickelt, welcher den Trauben Wasser entzieht und dadurch für die notwendige Konzentration aller Inhaltsstoffe sorgt.

Speisenempfehlung:

Edelschimmelkäse, gebackenes Obst, Apfelstrudel, Pasteten

Verpackung: Glasflasche mit **neutrocork*** premium

* with a non detectable TCA guarantee

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	375ml	0,91kg	H : 305mm Ø : 58mm	9120039004044
Karton	6 Flaschen	5,75 kg	145 x 310 x 210mm	9120039008042
Palette	120 Kartons	715 kg	120 x 80 x 165cm	

Sorte Alkohol Serviertemperatur Qualitätsstufe Flascheninhalt

Cuvée 8% vol. 8 - 10°C Prädikatswein süß 375 ml

