



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 MUSKAT OTTONEL 2020



### Charakteristik:

Helles Goldgelb. In der Nase weißen Blüten, ein Hauch von Muksatnuss und Zitrusfrüchten; Am Gaumen saftig und elegant, Litschi und Steinobst; angenehmes Zuckerspiel mit frischem Säurebogen; Gelbe Tropenfrucht im Nachhall, gutes Reifepotenzial.

### 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.

### Speisempfehlung:

Edelschimmelkäse, Topfenknödel, Apfelstrudel, Marillenkuchen

### Verpackung: Glasflasche mit Naturkorken

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	375ml	0,89kg	H : 305mm Ø : 58mm
Karton	6 Flaschen	5,65 kg	140 x 310 x 195mm
Palette	140 Kartons	810 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Muskat Ottonel	9.5% vol.	8 - 10°C	Prädikatswein süß	375 ml

