



PETER MIT CHRISTOPH

MUENZENRIEDER

Weingut PMC Muenzenrieder

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

WELSCHRIESLING 2020



Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase reife Apfelfrucht mit feiner Kräuterwürze; am Gaumen angenehm cremig mit spritziger Säurestruktur und elegantem Fruchtschmelz, trinkanimierende Zitrusfrucht im Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, nach 6-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 3-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Trockener Schwarzerdeboden mit einem geringen Schotteranteil. Der "leichte" Boden sorgt für feingliedrige fruchtige, Weine mit lebendiger Säure.

Speisempfehlung:

Wurst-, Käse- und Speckplatten

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 73mm
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
-------	---------	-------------------	----------------	----------------

Welschriesling

12.5% vol.

6 - 8°C

Qualitätswein trocken

750 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

