



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

GRÜNER VELTLINER RIED HOLLABERN 2021



Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase feine Frucht nach reifem Steinobst mit Wiesenkräutern; am Gaumen elegant, dicht und engmaschig, feine Säurestruktur mit angenehmer Extraktsüße; trinkanimierend und fruchtig 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 und ungetoasteten Eichenfässern, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Mittelfeuchter, humusreicher Schwarzerdeboden mit hohem Sandanteil. Der Sandanteil verhindert Staunässe nach Niederschlägen und versorgt die Reben gleichmäßig mit Feuchtigkeit.

Speisenempfehlung:

Helles Fleisch, Schinken, Fisch, Sushi, Meeresfrüchte

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,18kg	H : 330mm Ø : 76mm	9120039001067
Karton	6 Flaschen	7,45 kg	125 x 220 x 340mm	9120039005065
Palette	100 Kartons	770 kg	120 x 80 x 155cm	

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
-------	---------	-------------------	----------------	----------------

Grüner Veltliner	13.5% vol.	6 - 8°C	Qualitätswein trocken	750 ml
-------------------------	-------------------	----------------	------------------------------	---------------

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

