



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

## PINOT NOIR CLASSIC 2021

### Charakteristik:

Mittleres Rubinrot mit violetter Randaufhellung; in der Nase "helle" Frucht nach Walderdbeeren und Schehen; 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	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 300mm Ø : 82mm	9120039002040
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039006048
Palette	100 Kartons	815 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:

