



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

BEERENAUSLESE 2022



Charakteristik:

Strahlendes, helles goldgelb; in der Nase feine Frucht nach reifem Steinobst mit Wiesenkräutern und exotischen Früchten; am Gaumen cremige Fruchtsüße mit lebendiger Säurestruktur; trinkanimierender, fruchtiger Abgang

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. 12-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank und gebrauchten Eichenfässern, 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:

Würziger Weichkäse; Nüsse, Fruchtsorbet

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	9120039004020
Karton	6 Flaschen	5,75 kg	145 x 310 x 210mm	9120039008028
Palette	120 Kartons	715 kg	120 x 80 x 165cm	

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Chardonnay Scheurebe Traminer Muskat Ottonel	9,5 % vol.	8 - 10°C	Prädikatswein süß	375 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

