



WEINGUT PMC MÜNZENRIEDER

Triftgasse 31, 7143 Apetlon
Burgenland Österreich

DIE LAGE:

NEUBRUCH

Schwarzerde mit Schotter, eisen-, magnesium- und kalkhaltig; warmer mitteltrockener, sehr karger Boden, kühle Strömungen in der Nacht sorgen für die nötige Abkühlung, um fruchtige Weine mit eleganter Struktur gedeihen zu lassen

DIE ANLAGE:

NEUBRUCH PINOT NOIR

Rebstöcke mit einem Alter von über 20 Jahre bringen nicht nur Dichte und Fruchtsüße, sondern auch die salzige Mineralität des Bodens in die Flasche.

DER WEIN:

NEUBRUCH PINOT NOIR

Kräftiges Rubinrot mit violetten Schimmer; feine Kräuterwürze mit Walderdbeeren, schokoladige Anklänge; balancierte Tannine am Gaumen; leicht salzig und fein strukturiert; fruchtiger, cremiger Abgang.



DIE REBSORTE:

PINOT NOIR

Königin der Trauben .
Bei geringem Ertrag bringt diese Sorte filigrane, fein strukturierte, und runde Weine hervor, die durch eine wunderbare Frucht und Eleganz über viele Jahre hindurch überzeugen.

DER AUSBAU

FERMENTATION/REIFE

Die selektierten Trauben werden in Edelstahltanks 4 Wochen auf der Maische fermentiert. Anschließend reift der Wein 12-15 Monate auf der Vollhefe in 500 Liter Eichefässern mit leichter Toastung heran. Nach Abzug von der Hefe wird nach einmaliger Filtration gefüllt.

Jahrgang 2022

13,5% vol.
1,5g RZ/Liter
5,1g Säure/Liter