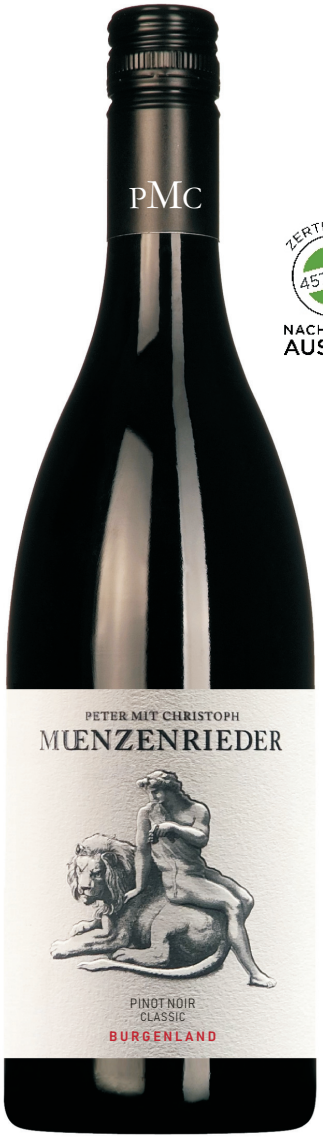
PETER MIT CHRISTOPH
MŒNZENRIEDER

Weingut PMC Münzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon
Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701
e-mail: office@weingut-pmc.at www.pmc-muenzenrieder.at



ZERTIFIZIERT 4577507 NACHHALTIG AUSTRIA

PINOT NOIR
CLASSIC
2022

Charakteristik:

Mittleres Rubinrot mit violetter Randaufhellung; in der Nase “helle” Frucht nach Schlehen und Walderdbeeren; am Gaumen elegant und cremig mit dezenten Röstaromen und weicher 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, temperarturgesteuerter Reifezeit cuvéetierung 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 ⌀ : 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:

AUSGEZEICHNET von Österreich A LA CARTE – Eines der besten Weingüter Österreichs – www.alacarte.at

awc vienna INTERNATIONAL WINE CHALLENGE ★★★

INTERNATIONAL Wine CHALLENGE – SWEET WINEMAKER of the YEAR‘17

Wirtshausführer ÖSTERREICH

GAULT&MILLAU

vinaria WEINGUIDE

falstaff ★★★