



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

SAUVIGNON BLANC 2022



Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase schöne Frucht nach Stachelbeeren und einem Hauch von Lindenblüten; am Gaumen exotische Frucht mit erfrischender feiner Säurestruktur und eleganter Extraktsüße, trinkanimierende Frische im Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, nach 12-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:

Trockener Schwarzerdeboden mit hohem Schotteranteil. Der warme Boden sorgt für optimale Reife der Trauben und ist Garant für fruchtige, extraktreiche Weine.

Speisenempfehlung:

Meeresfrüchte, Fisch, Sushi

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 300mm Ø : 82mm	9120039001036
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039005034
Palette	100 Kartons	815 kg	120 x 80 x 172cm	

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Sauvignon blanc	12.5% vol.	6 - 8°C	Qualitätswein trocken	750 ml

