



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

SPÄTLESE 2022



Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase würzige Frucht nach Mango, Steinobst und Wiesenkräutern; am Gaumen Litschi mit einladender, cremiger Süße und feinen Honiganklängen; erfrischende lebendige Säurestruktur im Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte der vollreifen Trauben, nach 6-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 3-monatige Reifezeit im Edelstahltank, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Trockener Schwarzerdeboden mit einem geringen Schotteranteil. Der "leichte" Boden sorgt für feingliedrige fruchtige, Weine mit lebendiger Säure.

Speisenempfehlung:

Aufstriche und Pasteten; würziger Käse, asiatische Küche

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 78mm	9120039004105
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039008103
Palette	100 Kartons	815 kg	120 x 80 x 172cm	

Sorte

Alkohol

Serviertemperatur

Qualitätsstufe

Flascheninhalt

Scheurebe

10% vol.

6 - 10°C

Prädikatswein süß

750 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

