



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

TROCKENBEERENAUSLESE SCHEUREBE 2022

NEUSIEDLERSEE

• DAC • RESERVE

Charakteristik:

Strahlendes, helles Goldgelb; in der Nase elegante Frucht nach Marille und Pfirsich mit feinen, rauchigen Botrytisanklängen; am Gaumen opulente Fruchtsüße mit cremiger Fülle und lebendiger Säurestruktur; lang anhaltender fruchtiger Abgang mit feiner Exotik



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. 6-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, 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.

Speisenempfehlung:

Edelschimmelkäse, gebackenes Obst, Topfenknödel, Apfelstudel

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 | 9120039004082 |
| Karton | 6 Flaschen | 5,75 kg | 145 x 310 x 210mm | 9120039008080 |
| Palette | 120 Kartons | 715 kg | 120 x 80 x 165cm | |

Sorte

Alkohol

Serviertemperatur

Qualitätsstufe

Flascheninhalt

Scheurebe

7.5% vol.

8 - 10°C

Prädikatswein süß

375 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

