



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

Orange

GEWÜRZTRAMINER 2023

Charakteristik:

Leicht trübes orange; in der Nase typische Traminerfrucht nach Rosenholz unterlegt mit etwas Minze und feiner Kräuterwürze; am Gaumen saftig mit erfrischendem Tannin; Rosenblüten und Muskatnuss im Abgang



NACHHALTIG
AUSTRIA

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, 2-monatige Fermentation auf der Maische mit 15% Stilgerüst im offenen Edelstahltank bei 22°C. BSA auf der Maische im Edelstahltank, pressen, 2-monatige Reife im ungetoastetem Holzfass, 2x abziehen von der Hefe, Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Mittelfeuchter, humusreicher Schwarzerdeboden mit Sandanteil. Der Sandanteil verhindert Staunässe nach Niederschlägen und versorgt die Reben gleichmäßig mit Feuchtigkeit.

Speisenempfehlung:

Helles Fleisch, Tofu, Cremesuppen, Sushi, Gemüse

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,18kg	H : 330mm Ø : 76mm	9120039001104
Karton	6 Flaschen	7,45 kg	125 x 220 x 340mm	9120039005102
Palette	100 Kartons	770 kg	120 x 80 x 155cm	



Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
-------	---------	-------------------	----------------	----------------

Gewürztraminer	12.5% vol.	6 - 8°C	Wein aus Österreich trocken	750 ml
-----------------------	-------------------	----------------	------------------------------------	---------------

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

