



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

GRÜNER VELTLINER 2024



Charakteristik:



Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase feine Frucht nach Marillen und Erdbeeren mit Wiesenkräutern und Anklängen von Honigmelonen; am Gaumen elegant, mit feiner Säurestruktur und cremiger Extraktsüße; trinkanimierend und fruchtig im Abgang

Ausbau:

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

Lage/Boden:

Feuchter, tiefgründiger Schwarzerdeboden mit hohem Lehmanteil. Der hohe Lehmanteil ist ein perfekter Wasserspeicher und versorgt die Reben gleichmäßig mit Nährstoffen und Feuchtigkeit.

Speisenempfehlung:

Salate, Schinken, Fisch, Käse, Nüsse

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 300mm Ø : 82mm	9120039001012
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039005010
Palette	100 Kartons	815 kg	120 x 80 x 172cm	

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Grüner Veltliner	13% vol.	6 - 8°C	Qualitätswein trocken	750 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

