



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

## WELSCHRIESLING 2024



### Charakteristik:

Strahlendes, helles grünelb; in der Nase reife Birnen- und Apfelfrucht mit feiner Kräuterwürze; am Gaumen elegant und cremig mit spritziger Säurestruktur und feinem Fruchtschmelz, trinkanimierende Zitrusfrucht 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:

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

### Speisenempfehlung:

Wurst-, Käse- und Speckplatten

### Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 300mm Ø : 82mm	9120039001043
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039005041
Palette	100 Kartons	815 kg	120 x 80 x 172cm	

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

<b>Welschriesling</b>	<b>12,5% vol.</b>	<b>6 - 8°C</b>	<b>Qualitätswein trocken</b>	<b>750 ml</b>
-----------------------	-------------------	----------------	------------------------------	---------------

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

