



Weingut PMC Peter & Christoph Mützenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon
Tel.Mobil: +43(0)699/13311582 Tel.Mobil: +43(0)699/13311583
Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701
e-mail: office@weingut-pmc.at home: www.weingut-pmc.at

AURATUM TBA 2015



falstaff
94 Punkte



Charakteristik:

Kräftiges Goldgelb, Silberreflexe. Attraktive reife gelbe Tropenfruchtarten, florale Nuancen, nach Mandarinen und Litschis, ein Hauch von Muskat. Saftig kraftvoll, stoffige Süße, Honig im Abgang, bleibt haften, sollte einige Jahre auf der Flasche reifen dürfen, Dörrfeigen im Hintergrund. (Peter Moser, Falstaff)

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. 12-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Eichenfass, 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, Apfelstrudel

Verpackung: Glasflasche mit Naturkorken

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	375ml	0,89kg	H : 305mm Ø : 58mm
Karton	6 Flaschen	5,65 kg	140 x 310 x 195mm
Palette	140 Kartons	810 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte Alkohol Serviertemperatur Qualitätsstufe Flascheninhalt

Chardonnay
Welschriesling
Scheurebe **7,5% vol.** **8 - 10°C** **Prädikatswein süß** **375 ml**

