



## Weingut PMC Peter & Christoph Münzenrieder

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

## PINOT NOIR classic 2015



### Charakteristik:

Mittleres Rubinrot mit rosa-violetter Randaufhellung; in der Nase einladende Himbeerfrucht mit Schlehenanklängen; am Gaumen sehr fruchtig und weich mit eleganter Cremigkeit; angenehme, Säurestruktur; Himbeeren mit feiner Fruchtsüße im Abgang.

### Ausbau:

Selektive Ernte, Fermentation der einzelnen Lagen in geschlossenen Edelstahlgärtanks. 2x täglich Temperaturkontrolle und Untertauchen des Maischekuchens, nach 3-wöchiger Maischestandzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA zu 80% in Edelstahltanks, 20% in gebrauchten Barriques, nach ausreichender, temperaturgesteuerter Reifezeit cuvée-tierung der Einzelweine zu Pinot Noir classic, sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

### Lage/Boden:

Cuvée aus trockenen, kargen bis mittelfeuchten Böden

### Speisenempfehlung:

Wildgeflügel, Nudelgerichte, Perlhuhn

### Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,31kg	H : 300mm Ø : 82mm
Karton	6 Flaschen	7,95 kg	170 x 310 x 255mm
Palette	100 Kartons	835 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte                      Alkohol      Serviertemperatur                      Qualitätsstufe                      Flascheninhalt

**Pinot Noir**

**14% vol.**

**16 - 18°C**

**Qualitätswein trocken**

**750 ml**

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

