



## 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

## SPÄTLESE 2015



### Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase würzige Frucht nach Steinobst mit Wiesenkräutern; am Gaumen Mango und Pfirsich mit einladender, cremiger Süße und feinen Honiganklängen; erfrischende lebendige Säurestruktur im Abgang;

### Ausbau:

Selektive Ernte der vollreifen 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:

Aufstriche und Pasteten; würziger Käse, asiatische Küche

### Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 73mm
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

**Chardonnay**                      **9.5% vol.**                      **6 - 10°C**                      **Prädikatswein süß**                      **750 ml**  
**Scheurebe**

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

