



Weingut PMC Peter & Christoph Müzenrieder

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

MUSKAT OTTONEL TBA 2015



falstaff
92 Punkte



Charakteristik:

Leuchtendes Goldgelb, Weiße Tropenfruchtakzente, intensiver Blütenhonig, zart nach Muskatnuss. Saftig, weich und süß, opulenter Stil, etwas weitmaschig, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen, bereits gut antrinkbar.

(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. 6-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, 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, Apfelstudel

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

Muskat Ottonel

10% vol.

8 - 10°C

Prädikatswein süß

375 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

