



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

SCHEUREBE TBA 2015



falstaff
93 Punkte



Charakteristik:

Leuchtendes Goldgelb. Intensive weiße Blütenanklänge, ein Hauch von kandierten Grapefruitzesten, etwas Pfirsich und Litschi. Intensiv, saftig, cremige Textur, dezenter Säurebogen, mineralisch, etwas barocker Stil, hoher Restzucker, gelbe Tropfenfrucht im Nachhall, ein Trinkdessert.

(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, 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

Scheurebe 10.5% vol. 8 - 10°C Prädikatswein süß 375 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

