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

SAUVIGNON BLANC 2016

Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase feine Frucht nach Litschi und Stachelbeeren; am Gaumen weiche exotische Frucht mit angenehmer Säurestruktur und eleganter Extraktsüße, trinkanimierende Cremigkeit im Abgang;

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben , nach 12-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 2-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank und ungetoasteten Eichenfässern, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Trockener Schwarzerdeboden mit hohem Schotteranteil. Der warme Boden sorgt für optimale Reife der Trauben und ist Garant für fruchtige, extraktreiche Weine.

Speisenempfehlung:

Meeresfrüchte, Fisch, Sushi

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 300mm ⌀ : 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
Sauvignon blanc	**12.5% vol.**	**6 - 10°C**	**Qualitätswein trocken**	**750 ml**

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

AUSGEZEICHNET von Österreich A LA CARTE – Eines der besten Weingüter Österreichs – www.alacarte.at

AWC vienna INTERNATIONAL WINE CHALLENGE ★★★

Falstaff ★★★

GAULT MILLAU

vinaria WEINGUIDE AUSGEZEICHNET UND EMPFOHLEN

Wirtshausführer ÖSTERREICH