



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 2013



falstaff
90 Punkte
best buy

Charakteristik:

Mittleres Rubin mit violetter Randaufhellung; in der Nase "helle" rotbeerige Frucht nach Walderdbeeren; am Gaumen saftige Frucht mit dezenten Röstaromen und weicher, runder Tanninstruktur; trinkanimierender Abgang mit elegant eingebundener Extraktsüße

Ausbau:

Selektive Ernte, Fermentation der einzelnen Lagen in geschlossenen Edelstahlgärtanks. 2x täglich Temperaturkontrolle und Untertauchen des Maischekuchens, nach 2-wöchiger Maischestandzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA in Edelstahltanks und in kleinen Eichenfässern, nach 9-monatiger, temperaturgesteuerter Reifezeit Cuvéetierung der Einzelweine zu "Pinot Noir classic", sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Die Trauben kommen aus unterschiedlichen Lagen: mit mittelfeuchten, kargen Böden mit höherem Kalkanteil

Speisenempfehlung:

Wild, Geflügel, helles bis dunkles Fleisch,

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,31kg	H : 300mm Ø : 82mm
Karton	6 Flaschen	8,25 kg	170 x 310 x 255mm
Palette	100 Kartons	865 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Pinot Noir	13,5% vol.	16 - 18°C	Qualitätswein trocken	750 ml

