



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

AM SCHILF TAGTRÄUMER 2015:

Die unendliche Weite des Seewinkels und die hier häufig strahlende Sonne laden dazu ein, im Schatten eines Baumes zu verweilen und die Seele baumeln zu lassen. Dazu genießt man am Besten ein Glas kalten Weisswein, um einfach einen Augenblick vor sich hin zu träumen.



Charakteristik:

Strahlendes, helles grünelb; in der Nase feine Frucht nach Steinobst und Stachelbeere unterlegt mit einem Touch von Muskat; am Gaumen erfrischend spritzig mit milder Säurestruktur und angenehmer Restsüße, trinkanimierend und fruchtig im Abgang;

Zusammensetzung:

Welschriesling und Grüner Veltliner zählen zu den wichtigsten Weißweinrebsorten des Burgenlands. Grüner Veltliner bezaubert durch seine Eleganz. Welschriesling unterstützt durch seine spritzige Würze. Sauvignon blanc wird im Seewinkel immer wichtiger, da er besonders in dieser Gegend sehr cremige, fruchtbetonte Weine hervor bringt. Muskat Ottonel ist der Klassiker unter den Aromasorten. Er unterstützt diese Cuvée durch seine Anklänge von Muskatnuss.

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, nach 6-stündiger Maischestandzeit der einzelnen Sorten und Lagen Pressung im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. Nach 3-monatiger Reifezeit auf der Feinhefe in Edelstahltanks Cuveetierung zu "Seewinkler Tagträumer", Filtration, sterile Füllung, verpacken für den Verkauf.

Speisenempfehlung:

Helles Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Salate, Maroni, gebratene Kartoffel

Diesen Wein gibt es exklusiv bei



Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Welschriesling Grüner Veltliner Sauvignon blanc Muskat Ottonel	11,5% vol.	6 - 10°C	Qualitätswein trocken	750 ml

Das Weingut PMC Münzenrieder wurde unter anderem mit folgenden Auszeichnung prämiert:

