Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Beerenauslese PMC

Kategorie	Süsswein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Produzent	PMC Münzenrieder
Klassifikation	
Traubensorte	Chardonnay
Inhalt	38 cl
Jahrgang	2022
Artikelnummer	12268



Charakter

Strahlendes, helles goldgelb; in der Nase feine Frucht nach exotischen Früchten; am Gaumen cremige Fruchtsüße mit lebendiger Säurestruktur; trinkanimierender, fruchtiger Abgang

Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Beerenauslese PMC

Produzentinfo

Qualität ist unser oberste Prämisse...

Qualität in der Region
Unser Weingut liegt in Apetlon, im Herzen des Nationalparks Neusiedler See Seewinkel. Das Mikroklima in dieser Region sorgt für Weine mit niedriger Säure. Die Salzigkeit der Böden gleicht die niedrige Säurestruktur aus und verleiht den Weinen eine einzigartige Frische. Das milde Klima bietet optimale Bedingungen für kräftige Rotweine, elegante Süssweine und fruchtige Weissweine. Deshalb werden im Weingut PMC Münzenrieder ca. 50% Rotweine, 35% Weissweine und 15% Süssweine produziert.

Qualität im Weinbau
Durch rigorose Laubarbeit mit Geiztriebentfernen, Entblättern, Ausdünnen und selektiver Lese, gepaart mit naturnaher Bodenbearbeitung bei ganzjähriger Begrünung, ist es uns möglich, sortentypische und terroirgeprägte Weine zu keltern.

Qualität der Einzellagen
In unserer besten Einzellage „Neubruch“ gedeihen noch komplexere und vielschichtigere Weine: NEUBRUCH Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot Noir und Zweigelt zählen zu den Topweinen Österreichs.

Qualität in der Weinbereitung
Schonende und saubere Verarbeitung, strengste Kontrolle, Kaltmazeration und lange Maischegärung sind Standards in unserem Betrieb. Die Topweine reifen bis zu 18 Monaten in französischen 228 bis 500 Liter Eichenfässern.

Qualität in der Reife
In unserer neuen Betriebsstätte haben wir Raum für einen optimalen Reifungsprozess geschaffen: Der klimatisierte Barriquekeller bietet unseren Weinen perfekte Bedingungen, ihr gesamtes Potential zu entfalten.

Wichtig ist uns natürlich auch eine perfekte Flaschenreife: dafür sorgt die temperaturgesteuerte Lagerhalle.