

PETER MIT CHRISTOPH
MUNZENRIEDER



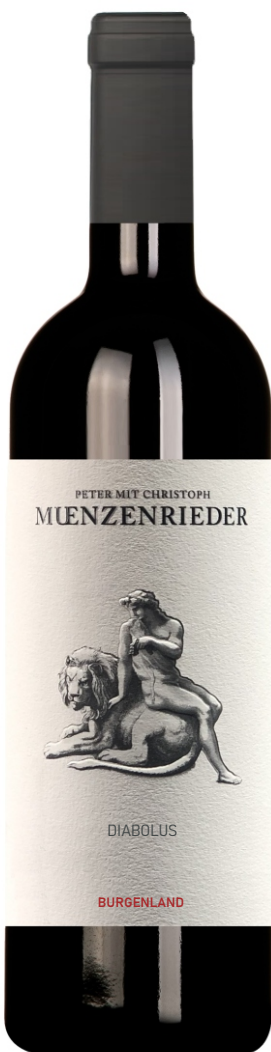
Weingut PMC Muenzenrieder

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

DIABOLUS 2017

falstaff
92 Punkte

ALACARTE
92 Punkte



Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Randaufhellung. Im Duft dunkle Früchte mit feinen Röstaromen, Mokka und Schokolade, am Gaumen saftig, harmonisch ausgewogen, mit feiner Tanninstruktur, Schokotouch auch wieder im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Ausbau:

Selektive Ernte, Fermentation der einzelnen Lagen und Sorten in geschlossenen Edelstahlgärtanks. 2x täglich Temperaturkontrolle und Untertauchen des Maischekuchens, nach 3-wöchiger Maischestandzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA zu 100% in Barriques, nach 12-15-monatiger, temperaturgesteuerter Reifezeit Cuvéetierung der Einzelweine zu "Diabolus", sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Merlot sehr heißer karger Boden, Zweigelt mittelfeuchter tiefgründiger Boden, Blaufränkisch lehmiger Schwarzerdeboden

Speisenempfehlung:

Wild, Steak, BBQ

Verpackung: Glasflasche mit Naturkorken

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 73mm
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
Zweigelt Merlot Blaufränkisch	14% vol.	16 - 18°C	Qualitätswein trocken	750 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

