

PETER MIT CHRISTOPH
MUNZENRIEDER



Weingut PMC 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

HEIDEBODEN CLASSIC 2018



Charakteristik:

Strahlendes, dunkles Rubinrot mit violetterm Rand; in der Nase Pflaumen und Johannisbeeren mit feinen Röstaromen; am Gaumen weich mit milder Tanninstruktur und eleganter Extraktsüße; saftige dunklen Beerenfrucht mit Schokoanklingen im Abgang.

Ausbau:

Selektive Ernte und Fermentation der einzelnen Sorten und 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 "Heideboden classic", sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Die Trauben kommen aus unterschiedlichen Lagen: mittelfeuchte, karge Böden bis tiefgründige Schwarzerdeböden

Speisenempfehlung:

Pasta, helles bis dunkles Fleisch, Wild

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

| 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 |
|-------|------------|-------------------|-----------------------|----------------|
| Cuvée | 13,5% vol. | 16 - 18°C | Qualitätswein trocken | 750 ml |

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

