



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

MERLOT 2015

falstaff
92 Punkte



Charakteristik:

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Mit etwas Kräuter unterlegtes dunkles Beerenkonfit, feine Brombeernoten, ein Hauch von Tabaknuancen. Saftig, komplex, feiner Säurebogen, zarte Tannine, etwas nach reifen Kirschen im Abgang, vielseitig einsetzbar. (Peter Moser, Falstaff)

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, Fermentation im geschlossenen Holzgärständer. 2x täglich Temperaturkontrolle und Untertauchen des Maischekuchens, nach 4-wöchiger Maischestandzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA zu 100% in Barriques, nach 15-18-monatiger, temperaturgesteuerter Reifezeit Selektion und Verschnitt der besten Fässer, sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Sehr heißer, karger Boden mit hohem Schotteranteil. Die Steine speichern tagsüber die Sonnenstrahlen und geben nachts die Wärme an die Reben ab.

Speisenempfehlung:

Wild, Steak, Ragout

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
Merlot	14% vol.	16 - 18°C	Qualitätswein trocken	750 ml

