



## 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

## NEUSIEDLERSEE ZWEIFELT CLASSIC • DAC • 2017



### Charakteristik:

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Reife Zwetschgen, mit Brombeerfrucht unterlegt, dezente Kräuterwürze, und feine Röstaromen. Saftig, angenehme Fruchtsüße, feine runde Tannine, schokoladiger Touch im Abgang.

### Ausbau:

Selektive Ernte, Fermentation der einzelnen 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 "Neusiedlersee DAC Zweifelt 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:

Helles bis dunkles Fleisch, Steak, 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
Zweifelt	13,5% vol.	16 - 18°C	Qualitätswein trocken	750 ml

