



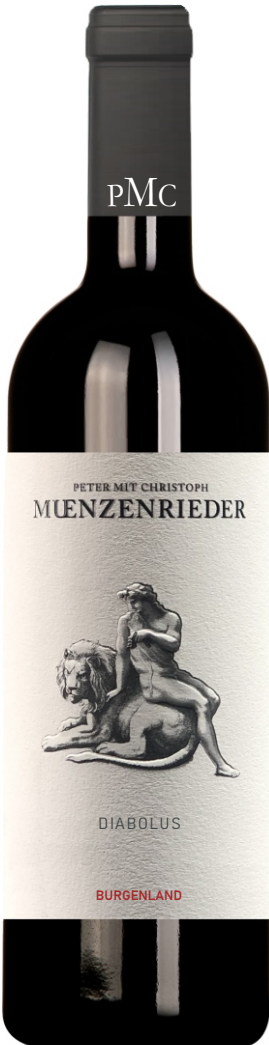
PETER MIT CHRISTOPH
MUENZENRIEDER

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 2018

falstaff
92 Punkte



Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas Nougat, Dörrzwetschen, unterlegt mit Vanille, feine Holzwürze, zart nach Cassis, Mandarinenzesten. Gute Komplexität, saftig, gut eingebundene Tannine, etwas Röstaromen, Brombeernoten im Abgang, gutes Potenzial.
(Peter Moser, Falstaff)

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 500-Liter-Eichenfässern, nach 12-15-monatiger, temperaturgesteuerter Reifezeit Cuvétierung 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 **neutrocork*** premium

* with a non detectable TCA guarantee

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 73mm
Karton	6 Flaschen	7,95 kg	170 x 310 x 255mm

Auch in Großflaschen erhältlich: 1,5 bis 18 Liter

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:

