



PETER MIT CHRISTOPH

MUENZENRIEDER

Weingut PMC Muenzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon

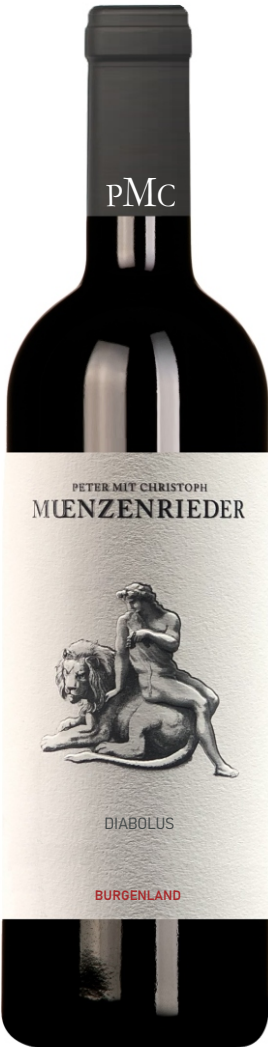
Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701

e-mail: office@weingut-pmc.at www.pmc-muenzenrieder.at

DIABOLUS 2019

ALA CARTE
92 Punkte

falstaff
91 Punkte



Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive Edelholznoten, tabakige Nuancen, schwarze Kirschen und Lakritze. Saftig, mittlere Komplexität, rote Kirschen, reife, würzige Tannine, etwas Nougat im Nachhall, ein würziger Speisenbegleiter.

(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 Cuvée-tierung 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***

Xpür
* with a non detectable TCA guarantee

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 78mm	9120039002064
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039006062
Palette	100 Kartons	815 kg	120 x 80 x 172cm	

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:

