



PETER MIT CHRISTOPH

MUENZENRIEDER

Weingut PMC Muenzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon

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

office@weingut-pmc.at www.pmc-muenzenrieder.at

HEIDEBODEN RESERVE 2019



Charakteristik:

Kräftiges Bordeauxrot mit violetter Randaufhellung; in der Nase dunkle Waldbeeren und Steinkirschen unterlegt mit feinen Röstaromen; am Gaumen fruchtig weiche Fülle mit samtigen Tanninkern; lang anhaltender Abgang mit schokoladigem Nachhall.

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 neuen und gebrauchten Barriques, nach 12-monatiger, temperaturgesteuerter Reifezeit Cuvéetierung der Einzelweine zu "Heideboden Reserve", sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

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

Speisenempfehlung:

Rind, Wild, Carpaccio

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluß

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm \varnothing : 73mm
Karton	6 Flaschen	7,95 kg	170 x 310 x 255mm
Palette	100 Kartons	835 kg	120 x 80 x 185cm

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:

