



PETER MIT CHRISTOPH
MUENZENRIEDER

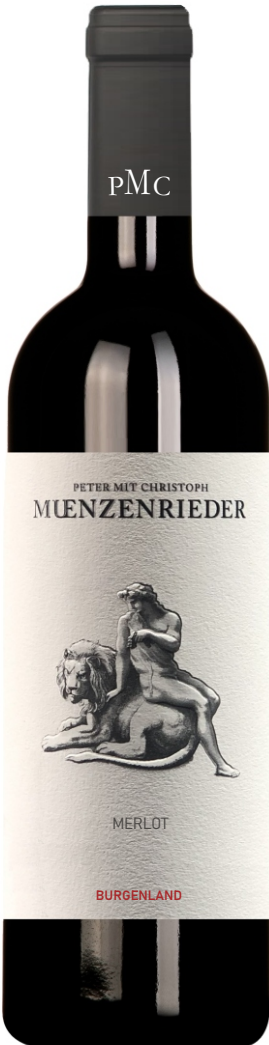
Weingut PMC Muenzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon
Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701
e-mail: office@weingut-pmc.at www.pmc-muenzenrieder.at

MERLOT 2019

falstaff
93 Punkte

A LA CARTE
93 Punkte



Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Herzkirschen, Cassis klingt an, feine kandierte Veilchen, würziger Touch. Saftig, kraftvoll, komplexe Struktur, schwarze Beerenfrucht, feines Tannin, engmaschig, schokoladiger Nachhall, vielseitiger Speisenbegleiter.
(Peter Moser, Falstaff Rotweinguide 2022)

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 500-Liter-Fässern, nach 12-18-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 **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
Palette	100 Kartons	835 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Merlot	14.5% vol.	16 - 18°C	Qualitätswein trocken	750 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

