



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

GLIMMERSCHIEFER UND KALK 2022

falstaff

93-95 Punkte

Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Rote Herzkirschen, zart nach Lakritze, ein Hauch von Preiselbeeren, Nuancen von Nougat, dunkle Mineralik. Saftig, elegant, reife rote Kirschen, finessenreich strukturiert, mineralisch, salzig und gut anhaftend, ein balancierter Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial. (Peter Moser, Falstaff)



Ausbau:

Selektive Ernte, Fermentation in offenen Edelstahlgärtanks mit 30% Stilgerüst. 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 Selektion der besten Fässer für "Glimmerschiefer und Kalk", sterile Füllung; nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Die Blaufränkischtrauben wachsen am Südosthang des Leithagebirges in mittelhoher Lage. Der Verwitterungsboden ist geprägt von Glimmerschiefer und Kalk, was dem Wein seinen Namen und auch seine einzigartige Frische und Struktur verleiht.

Speisempfehlung:

Wild, Steak, BBQ

Verpackung: Glasflasche mit **neutrocork***

* with a non detectable TCA guarantee

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 78mm	9120039002149
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039006147

Auch in Großflaschen erhältlich: 1,5 bis 18 Liter



Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
Blaufränkisch	14% vol.	15 - 17°C	Qualitätswein trocken	750 ml

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

