



PETER MIT CHRISTOPH

MUENZENRIEDER

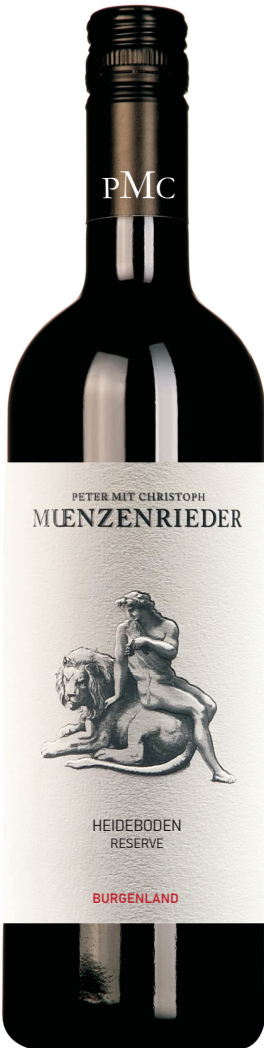
Weingut PMC Muenzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon

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

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

HEIDEBODEN RESERVE 2022



Charakteristik:



Kräftiges Bordeauxrot mit violetterm Rand; in der Nase Waldbeeren und Kirschen mit feinen Röstaromen; am Gaumen fruchtig Cassic und Heidelbeeren, weiche Fülle mit samtigen Tanninkern; lang anhaltender Abgang mit Kakao im 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	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 78mm	9120039002125
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039006123
Palette	100 Kartons	815 kg	120 x 80 x 172cm	

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:

