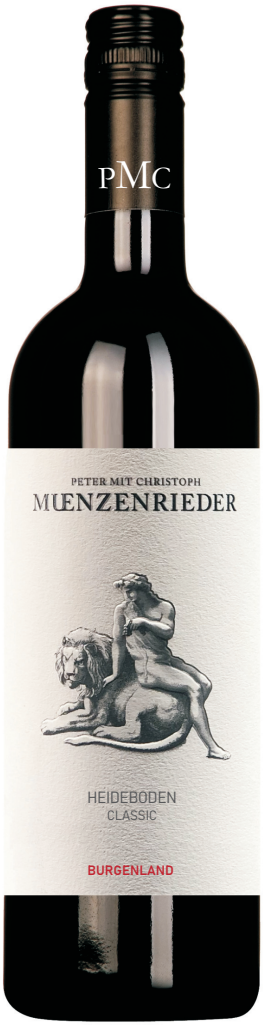
PETER MIT CHRISTOPH
MŒNZENRIEDER

Weingut PMC Münzenrieder
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 CLASSIC 2022



Charakteristik:

Strahlendes, mittleres Rubinrot mit violetter Randaufhellung; in der Nase dunkle Beeren mit feinen Röstaromen; am Gaumen weich mit milder Tanninstruktur und eleganter Extraktsüße; saftige dunklen Beerenfrucht im Abgang.

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 Edelstahltanks und in kleinen Eichenfässern, nach 9-monatiger, temperarturgesteuerter Reifezeit Cuvéetierung der Einzelweine zu “Heideboden classic”, sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

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

Speisenempfehlung:

Pasta, helles bis dunkles Fleisch, Wild

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschuss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung	EAN-Code
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm ⌀ : 78mm	9120039002019
Karton	6 Flaschen	7,91 kg	170 x 310 x 255mm	9120039006017
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:

AUSGEZEICHNET von Österreich A LA CARTE – Eines der besten Weingüter Österreichs – www.alacarte.at

awc vienna INTERNATIONAL WINE CHALLENGE ★★★

INTERNATIONAL Wine CHALLENGE – SWEET WINEMAKER of the YEAR'17

Wirtshausführer ÖSTERREICH

GAULT&MILLAU

vinaria WEINGUIDE

Falstaff ★★★