



PETER MIT CHRISTOPH

MUENZENRIEDER

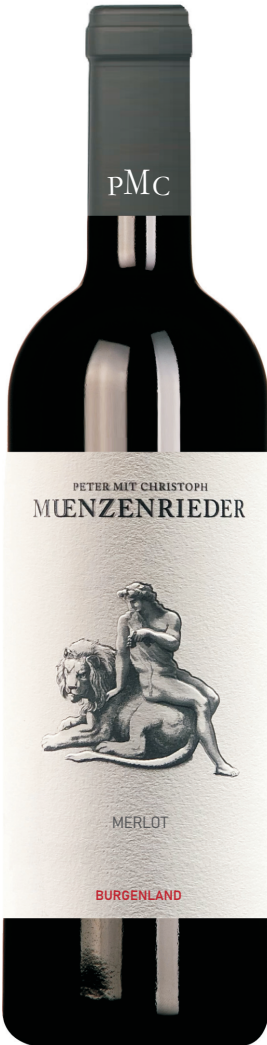
Weingut PMC Muenzenrieder

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 2022



Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Randauffhellung. Brombeeren mit Cassis, feine würzige Röstaromen; Saftig, kraftvoll, komplexe Struktur, schwarze Beerenfrucht, feines Tannin, engmaschig, schokoladiger Nachhall, vielseitiger Speisenbegleiter.

Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, Fermentation im geschlossenen Edelstahltank. 2x täglich Temperaturkontrolle und Untertauchen des Maischekuchens, nach 4-wöchiger Maischestandzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA zu 100% in 500-Liter-Fässern mit mittlerem Toasting, 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.

Speisempfehlung:

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% vol. | 16 - 18°C | Qualitätswein trocken | 750 ml |

AUSZUG AUS UNSEREN BESTEN PRÄMIERUNGSERFOLGEN FÜR DAS GESAMTE WEINGUT:

