



Weingut PMC Peter & Christoph Münzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon
Tel. Mobil: +43(0)699/13311582 Tel. Mobil: +43(0)699/13311583
Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701
e-mail: office@weingut-pmc.at home: www.weingut-pmc.at

NEUSIEDLERSEE

ZWEIFELT • DAC • 2014
CLASSIC

falstaff
89 Punkte



Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Nuancen von Kardamom, Zimt, dunkle Beeren, ein Hauch von Zwetschken. Saftig, ausgewogen, feine Fruchtsüße, reife Kirschenfrucht, bereits zugänglich, ein ausgewogener Speisenbegleiter. (Peter Moser, Falstaff)

Ausbau:

Selektive Ernte, Fermentation der einzelnen 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, temperaturgesteuerter Reifezeit Cuvéetierung der Einzelweine zu "Neusiedlersee DAC Zweifelt classic", sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

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

Speisempfehlung:

Helles bis dunkles Fleisch, Steak, Wild

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm \varnothing : 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
-------	---------	-------------------	----------------	----------------

Zweifelt

13,5% vol.

16 - 18°C

Qualitätswein trocken

750 ml

