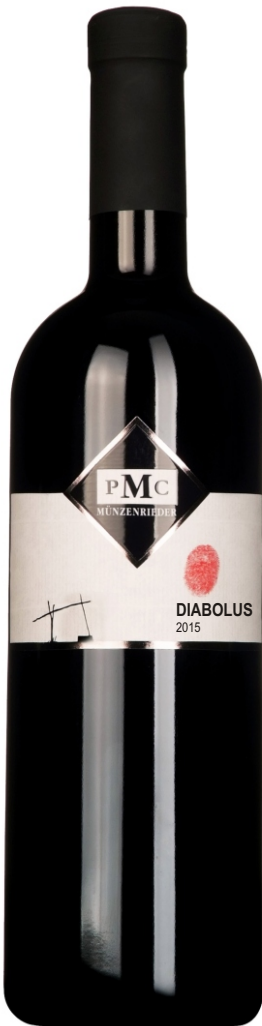




Weingut PMC Peter & Christoph Münzenrieder

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

DIABOLUS 2015



Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dunkle Früchte mit feinen Röstaromen, elegante Kräuterwürze, saftig, harmonisch, zart nach Kirschen, frisch strukturiert, Schokotouch im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Ausbau:

Selektive Ernte, Fermentation der einzelnen Lagen und Sorten in geschlossenen Edelstahlgärtanks. 2x täglich Temperaturkontrolle und Untertauchen des Maischekuchens, nach 3-wöchiger Maischestandzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA zu 100% in Barriques, nach 12-15-monatiger, temperaturgesteuerter Reifezeit Cuvéetierung der Einzelweine zu "Diabolus", sterile Füllung, nach 2 Monaten verpacken für den Verkauf.

Lage/Boden:

Merlot sehr heißer karger Boden, Zweigelt mittelfeuchter tiefgründiger Boden, Blaufränkisch lehmiger Schwarzerdeboden

Speisenempfehlung:

Wild, Steak, BBQ

Verpackung: Glasflasche mit Naturkorken

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
-------	---------	-------------------	----------------	----------------

Zweigelt Merlot Blaufränkisch	14% vol.	16 - 18°C	Qualitätswein trocken	750 ml
--	-----------------	------------------	------------------------------	---------------

