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

HEIDEBODEN RESERVE 2012

falstaff 89 Punkte best buy

Charakteristik:

Kräftiges Bordeauxrot mit violetter Randaufhellung; in der Nase dunkle Waldbeeren mit einladenden Röstaromen; am Gaumen cremige Fülle mit samtig weichen Tanninkern; lang anhaltender Abgang mit dunkler Beerenfrucht 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 großen und kleinen Eichenfässern, nach 9-monatiger, temperarturgesteuerter 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:

Grillspezialitäten, Rind, Wild

Verpackung:

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm ⌀ : 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
Cuvée	**13,5% vol.**	**16 - 18°C**	**Qualitätswein trocken**	**750 ml**

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

AWC vienna INTERNATIONAL WINE CHALLENGE ★★★

Falstaff ★★

GAULT MILLAU

vinaria WEINGUIDE AUSGEZEICHNET UND EMPFOHLEN

Wirtshausführer ÖSTERREICH