



## 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 CLASSIC • DAC • 2015**



**falstaff**  
**90 Punkte**



### Charakteristik:

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschgen, mit Brombeerkonfit unterlegt, dezente Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenesten. Saftig, angenehme Fruchtsüße, feine Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, vielseitig einsetzbar. (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

### Speisenempfehlung:

Helles bis dunkles Fleisch, Steak, Wild

### Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

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
<b>Zweifelt</b>	<b>13,5% vol.</b>	<b>16 - 18°C</b>	<b>Qualitätswein trocken</b>	<b>750 ml</b>

