



## Weingut PMC Peter & Christoph Münzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon  
 Tel.Mobil: +43(0)699/13311582 Tel.Mobil: +43(0)699/13311583  
 Tel: +43(0)2175/2670-0 Fax: +43(0)2175/2670-1  
 e-mail: office@weingut-pmc.at home: www.weingut-pmc.at

## DIABOLUS 2011

*falstaff*  
91 Punkte

**GAULTMILLAU**  
2 Trauben

*ALA CARTE*  
90 Punkte

### Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart floral, Nuancen von rotbeerigen Früchten, feine Kräuterwürze, Saftig, harmonisch, zart nach Kirschen, frisch strukturiert, Weichseltouch im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter. (Peter Moser, Falstaff)

### 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
<b>Zweigelt Merlot Blaufränkisch</b>	<b>14% vol.</b>	<b>16 - 18°C</b>	<b>Qualitätswein trocken</b>	<b>750 ml</b>

