

DIABOLUS

DIE PERFEKTE
BEGLEITUNG
ZUM BBQ



PETER MIT CHRISTOPH
MUNZENRIEDER



**5+1
AKTION
DIABOLUS 2021**

PETER MIT CHRISTOPH
MUNZENRIEDER
DIABOLUS
14%vol. TROCKEN 750ml
QUALITÄTSWEIN AUS ÖSTERREICH
Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch
4-6 Std. 16-18 °C Wäd, Steak, BBQ
Abfüller:
PMC Münzenrieder GmbH
Triftgasse 31, A-7143 Apetlon
L-N16872/22
BURGENLAND ÖSTERREICH
ENTHÄLT SULFITE / CONTAINS SULFITES / INHÄLT SULFITER
9120039002064

PETER MIT CHRISTOPH MUENZENRIEDER

QUALITÄT IN DER REGION - QUALITÄT IM WEINBAU

Das Weingut liegt in Apetlon, im Herzen des Nationalparks Neusiedler See Seewinkel. Das Mikroklima in dieser Region sorgt für Weine mit niedriger Säure. Die Salzigkeit der Böden gleicht die niedrige Säurestruktur aus und verleiht den Weinen eine einzigartige Frische. Das milde Klima bietet optimale Bedingungen für kräftige Rotweine, elegante Süßweine und fruchtige Weißweine.

Durch rigorose Laubarbeit mit Geiztriebentfernen, Entblättern, Ausdünnen und selektiver Lese, gepaart mit naturnaher Bodenbearbeitung bei ganzjähriger Begrünung, ist es uns möglich, sortentypische und terroirgeprägte Weine zu keltern.

DIABOLUS

Charakteristik:

Dunkles Rubingranat, tiefer Kern, violette Reflexe, dezente Ocker-
randaufhellung. Dezente Zwetschkenfrucht, Brombeeren, ein Hauch
von dunklen Kirschen, zart nach Nougat und Orangenzesten. Saftig,
rotbeerige Nuancen, zarte Fruchtsüße, feine Tannine, schokoladiger
Abgang, ein gereifter 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 Maische-
standzeit, Pressung im Niederdruckverfahren. BSA zu 100 % in 500-
Liter-Eichenfässern, 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, Cabernet Franc warmer Schwarzerdeboden.

Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

Verpackung: 6 x 0,75 l

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 14 %



10-09-00-0074

