

# 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 Maischestandzeit, 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

