

# CHRIST



## BISAMBERG BLAUER ZWEIFELT 2020



### INFORMATION

Alkohol: 13 Vol.-%  
Restzucker: 1,2 g/l  
Säure: 5,6 g/l

Vegan



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Flyschsandstein und  
Tonminerale



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

13° - 15 °C



### REBSORTE(N)

Zweigelt



### VINIFIKATION

Traubenmaterial wird von Hand gelesen. Ausbau 14 Tage Maischestandzeit im Stahltank. Lagerung für 24 Monate im Barrique danach 6 Wochen im großen Fass. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Dichte rote Farbe mit zart violetter Randaufhellung. In der Nase hat er bereits eine schöne Reife, Noten von Herzkirsche, Lakritze und Cassis. Am Gaumen elegant, schöne Länge mit reifem Tannin, Sauerkirsche, Eisen, fleischig. Super Begleiter zu Barbecue.



### SPEISENBEGLEITUNG

Rind-, Lamm- und Wildgerichte, Hartkäse, Gebrilltes.



# CHRIST