

# CHRIST



## CHARDONNAY 2022



### INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%  
Restzucker: 4,9 g/l  
Säure: 5,4 g/l

Bio  
Vegan  
Histaminarm



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Korallen- u. Muschelkalk  
durchsetzte Verwitterungen



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Chardonnay



### VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet, 75% der Trauben haben eine Maischestandzeit von 4h, pneumatische Pressung. Lagerung auf der Vollhefe für ca. 6 Monate, 25% davon im Fass.  
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Gelbfruchtig, salzig, feine Kräuternoten, man möchte das Glas am liebsten gar nicht mehr aus der Hand geben, man schmeckt förmlich das Terroir, unglaublich elegant, komplex - dennoch mit Trinkfluss.



### SPEISENBEGLEITUNG

Geschmortes, Kalb, Huhn- & Spargelgerichte, Antipasti und Hartkäse.

