

CHRIST



RIED WIESTHALEN, ÖTW I.LAGE WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2020



INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 3,3 g/l Vegan
Säure: 6,2 g/l Histaminarm



HERKUNFT

Weingärten seit den 1950er-Jahren
Wien/Bisamberg/Ried Wiesthalen



TERROIR

Flysch, Tonminerale, hoher
Kalkgehalt



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:
Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger, Grauburgunder, Weissburgunder, Traminer,
Silvaner und weitere Rebsorten.



VINIFIKATION

Selektive Handlese, Traubentransport in kleinen Kisten, teils Ganztraubenpressung,
teils Maischestandzeit von 4h, pneumatische Pressung, spontan vergoren in franz.
Eichenfässern. Lagerung auf der Hefe für ca. 13 Monate, natürliche Sedimentation,
langsame Gärung, Feinhefelagerung.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Noten nach reifem Kernobst, saftigen Äpfel und Brioche, vielschichtig, fein mild
würziger Abgang.



SPEISENBEGLEITUNG

Italienische Pasta, Hartkäse, Currys, cremige Pilzgerichte, Wiener Küche.

