

CHRIST



KRAUT & RÜBEN GEMISCHTER SATZ NATURAL WINE 2021



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 1,2 g/l Vegan
Säure: 6 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Wiener Sandstein mit kristallinen
Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

8° - 10 °C



REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:
Grüner Veltliner, Weissburgunder, Riesling, Chardonnay,
Traminer, Roter Veltliner, Welschriesling, Silvaner und weitere Rebsorten.



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Wilde Maischegärung, 8-wöchige Maischestandzeit, bis zur Füllung auf der Vollhefe und erst kurz davor abgezogen. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Orange-goldene Farbe, zarte Trübung, komplex, getrocknete Zitrusfrüchte, Datteln, sehr floral - allen voran Kamille.
Der Wein wird von zartem Gerbstoff getragen, was ihm ein tolles Mundgefühl verleiht.
Trinkfluss ohne Ende!



SPEISENBEGLEITUNG

Zu deftigen Käsen, cremigen Pasta- & Risotto Gerichten, überbackener Hühnerbrust oder Geschnetzeltem.

