

# CHRIST



## MEPHISTO 2019



### INFORMATION

Alkohol: 14,0 Vol.-%  
Restzucker: 1,3 g/l      Vegan  
Säure: 5,3 g/l



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Flyschsandstein und  
Tonminerale



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

13° - 15 °C



### REBSORTE(N)

60% Blauer Zweigelt, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



### VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung zwischen 20-28 Tagen, 24-monatiger Ausbau in 300l Fässern, danach Vermählung der Tranchen im großen Holzfass. Ruhe, Reife und Integration für weitere 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Kräftiges Rubingranat, würzig, dunkle Waldbeeren, Vanille, ganz dezente an Waldboden erinnerte moosige Noten.  
Ein wahnsinnig vielschichtiger Wein, der durch seine Dichte und Würze überzeugt.



### SPEISENBEGLEITUNG

Geschortes, Saltimbocca, Lamm, würzige Pasta, Bergkäse.

