

CHRIST



RIED WIESTHALEN RIESLING 2023



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 3,0 g/l Vegan
Säure: 6,6 g/l Histaminarm



HERKUNFT

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



TERROIR

Höchstgelegenen,
Reich and Tonmineralien mit
kristallinen Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Riesling



VINIFIKATION

Selektive Handlese, behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit 4-6 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, Feinhefelagerung für ca. 6 Monate.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Startet mit der für Riesling typischen Steinobst Aromatik, vor allem Marille ist präsent, Amalfi Zitrone, Holunder, wunderschönes Zucker-Säure Spiel.



SPEISENBEGLEITUNG

Passend als Aperitif, zu Tapas, Wiener Küche und frittierten Gerichten, Fischgerichten.

