

# CHRIST



## SHIRAZ 2019



### INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%  
Restzucker: 1,0 g/l      Vegan  
Säure: 5,3 g/l



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Flyschsandstein,  
kalkig mit hoher Drainage



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

13° - 15 °C



### REBSORTE(N)

Shiraz



### VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung ca. 28 Tage, 30-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 Granat, saftige rote Beeren, florale Anklänge, Dörrobst, Süßholz, Tabak, zupackende Tannine.  
Druckvoll im Abgang mit toller Frucht und griffigem Tannin.  
Erst am Anfang seines Trinkfensters.



### SPEISENBEGLEITUNG

Der Wein zum Steak! Entrecôte, Rib-Eye, Porterhouse, Flanksteak, am besten medium rare.



# IST