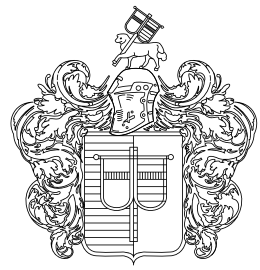


CHRIST



SHIRAZ 2023



INFORMATION

Alkohol: 13 Vol.-%
Restzucker: 0,8 g/l
Säure: 5,2 g/l

Bio
Vegan



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