

CHRIST



CHARDONNAY 2023



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 3,1 g/l Vegan
Säure: 5,4 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Korallen- u. Muschelkalk
durchsetzte Verwitterungen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Chardonnay



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet, 75% der Trauben haben eine Maischestandzeit von 4h, pneumatische Pressung. Lagerung auf der Vollhefe für ca. 6 Monate, 25% davon im Fass.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Gelbfruchtig, salzig, feine Kräuternoten, man möchte das Glas am liebsten gar nicht mehr aus der Hand geben, man schmeckt förmlich das Terroir, unglaublich elegant, komplex - dennoch mit Trinkfluss.



SPEISENBEGLEITUNG

Geschmortes, Kalb, Huhn- & Spargelgerichte, Antipasti und Hartkäse.

