

CHRIST



GELBER MUSKATELLER 2023



INFORMATION

Alkohol: 12 Vol.-% Bio
Restzucker: 4,5 g/l Vegan
Säure: 5,5 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Wiener Sandstein, kristalline
Einschlüsse aus Quarz



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Gelber Muskateller



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit ca. 18h, pneumatische Pressung, Vergärung im Stahltank, Lagerung auf der Hefe für ca. 4 Monate. Die unterschiedlichen Lesegänge sorgen für eine vielfältige, aromatische Komplexität bei besonderer Leichtigkeit. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Feiner Duft nach Holunder und saftigen Muskateller Trauben. Am Gaumen Zitrusnoten, leicht und verspielt, unverwechselbar, beschwingter Trinkgenuss bei moderatem Alkohol.



SPEISENBEGLEITUNG

Aperitif, sommerliche Salate, gegrillter Fisch & asiatisch inspirierte Küche.

