

CHRIST



BISAMBERG GRÜNER VELTLINER 2023



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-% Bio
Restzucker: 3,3 g/l Vegan
Säure: 5,3 g/l



HERKUNFT

Alter Steinbruch/Ried Grabrissen
Wien/Bisamberg



TERROIR

Angeschwemmte, eiszeitliche
Schotter, die bis an die
Oberfläche ragen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.
Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank ca. 6
Monate.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase saftig, Birne, gelber Apfel, schöne Würze.
Am Gaumen frisch, schöne Kernobstnuancen. Alles unterlegt mit zarten Kräuter-
noten.



SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, Canapés, Roast beef, Beef Tartar, Barbecue und Grill.

