

# CHRIST



## JUNGE WIENERIN 2024



### INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%    Bio  
Restzucker: 3,2 g/l    Vegan  
Säure: 5,2 g/l



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Flyschsandstein mit  
kristallinen Einschlüssen



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Cuvee



### VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.  
Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank.  
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase zarte Fruchtaromatik, Kernobst, Kräuterwürze, Zitrus.  
Am Gaumen erfrischend, ausgewogen, elegante Frucht gepaart mit floralen Anklängen.



### SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, zu Gebackenem, zur klassischen Brettljause  
& leichten Fischgerichten.



# IST