

CHRIST



KRAUT & RÜBEN GEMISCHTER SATZ NATURAL WINE 2023



INFORMATION

Alkohol: 11,5 Vol.-%
Restzucker: 1 g/l
Säure: 5,5 g/l

Vegan



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Wiener Sandstein mit kristallinen
Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

8° - 10 °C



REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:

Grüner Veltliner, Weissburgunder, Riesling, Chardonnay,
Traminer, Roter Veltliner, Welschriesling, Silvaner und weitere Rebsorten.



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Wilde Maischegärung, 8-wöchige Maischestandzeit, bis zur Füllung auf der Vollhefe und erst kurz davor abgezogen. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Orange-goldene Farbe, zarte Trübung, in der Nase komplex. Florale Noten gepaart mit Dörrobst. Kamille, Rosenblüte, gedörrter Pfirsich und rosinige Noten. Am Gaumen machen sich erneut florale Noten und Dörrobst bemerkbar. Dazu gesellen sich Wacholderbeeren und Buttermilch. Schöne Balance aus Gerbstoff und Säure.



SPEISENBEGLEITUNG

Zu deftigen Käsen, cremigen Pasta- & Risotto Gerichten, überbackener Hühnerbrust oder Geschnetzeltem.

