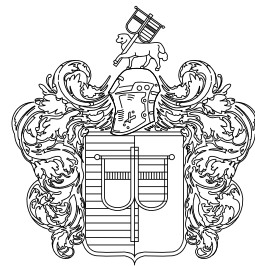


CHRIST



KASTANIENWALD PINOT NOIR 2022



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-% Bio
Restzucker: 1,2 g/l Vegan
Säure: 5,6 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Wiesthalen



TERROIR

Flyschsandstein, Korallenkalk



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

12° - 14 °C



REBSORTE(N)

Pinot Noir



VINIFIKATION

Selektive Handlese, nicht gerebelt, „whole bunch“ Gärung. Kein Einsatz jeglicher Technik. Offene Maischegärung, ca. 2 Wochen Mazeration, folgendes abseien und 30 Monate Fassreife im 300l Fass.
Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Zartes Granatrot. Kühler Duft nach Pfefferminze und Eukalyptus, unterlegt von Johannisbeere und Weichsel. Am Gaumen spürbare Würze, Himbeeren und Eukalyptus. Begleitet von kreidiger Mineralität mündet unser Pinot Noir in ein lang anhaltendes elegantes Finale.



SPEISENBEGLEITUNG

Klassische Wiener Küche, Bœuf bourguignon, Lammfleisch, Kotletts vom Grill, Pastagerichte.



IST