CHR

KASTANIENWALD PINOT NOIR 2021

INFORMATION
Alkohol: 13,0 Vol.-%
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

Ing. Rainer Christ | Weingut & Heuriger Christ | Amtsstraße 10-14 | A-1210 Wien-Jedlersdorf
+43 1 292 51 52 | Fax DW 53 | info@weingut-christ.at | www.weingut-christ.at