

# CHRIST



XXI  
2021



## INFORMATION

Alkohol: 14,0 Vol.-%  
Restzucker: 1,4 g/l      Vegan  
Säure: 5,1 g/l



## HERKUNFT

Wien/Bisamberg



## TERROIR

Reich an Tonmineralien, Eisen  
und Magnesium



## LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



## SERVICE

13° - 15 °C



## REBSORTE(N)

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon



## VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung ca. 28 Tage,  
30-monatiger Ausbau in 300l Fässern, danach Vermählung der Tranchen im  
großen Holzfass. Ruhe, Reife und Integration für weitere 6 Monate.  
Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



## VERKOSTUNGSNOTIZ

Purpurrot, Schokolade, dunkle Beeren, gewaltige Würze, zart duftend nach Leder  
und Tabak, unterlegt mit Cassis und schwarzen Oliven.  
Mächtige Tannine und dichte Struktur.  
Vielversprechendes Entwicklungspotential!



## SPEISENBEGLEITUNG

Wildgerichte, kräftige Saucen, Steak, Höhepunkt einer Festtafel,  
Meditationswein.

