

# CHRIST



## BISAMBERG BLAUER ZWEIFELT 2021



### INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%  
Restzucker: 0,7 g/l      Vegan  
Säure: 5,4 g/l



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Flyschsandstein und  
Tonminerale



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

13° - 15 °C



### REBSORTE(N)

Zweigelt



### VINIFIKATION

Traubenmaterial wird von Hand gelesen. Ausbau 14 Tage Maischestandzeit im Stahltank. Lagerung für 24 Monate im Barrique danach 6 Wochen im großen Fass. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



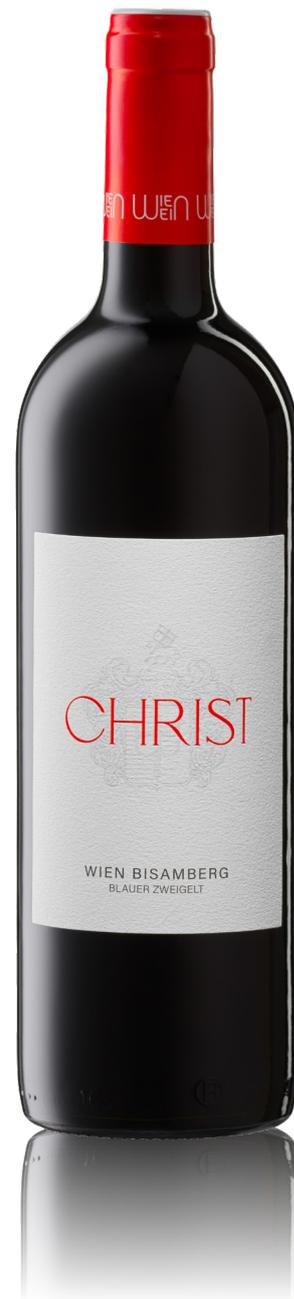
### VERKOSTUNGSNOTIZ

Dunkle Schokolade, Kirsche, Waldbeeren, zarte ledrige Noten, Vanille. Frucht und Würze vereint. Der Wein schreit förmlich nach einem Barbecue.



### SPEISENBEGLEITUNG

Rind-, Lamm- und Wildgerichte, Hartkäse, Gebrilltes.



# CHRIST