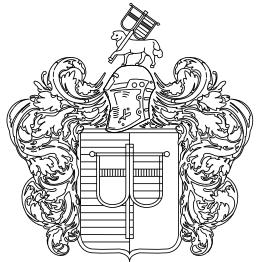


# CHRIST



## CABERNET SAUVIGNON 2022



### INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%

Restzucker: 1,2 g/l Vegan

Säure: 5,3 g/l



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Vom Schotter durchzogener Lehm



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

13° - 15 °C



### REBSORTE(N)

Cabernet Sauvignon



### VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebele 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

Leuchtendes Purpur, Cassis, rote Beeren, mineralische Nuancen, feine Holzwürze, wunderbar langer Abgang.



### SPEISENBEGLIEUTUNG

Wildgerichte, Barbecue, Lammkrone, Edelteile vom Rind, Hartkäse, würzige Pasta.

