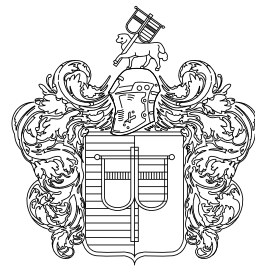


CHRIST



CABERNET SAUVIGNON 2022



INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 5,3 g/l

Vegan



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, 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.



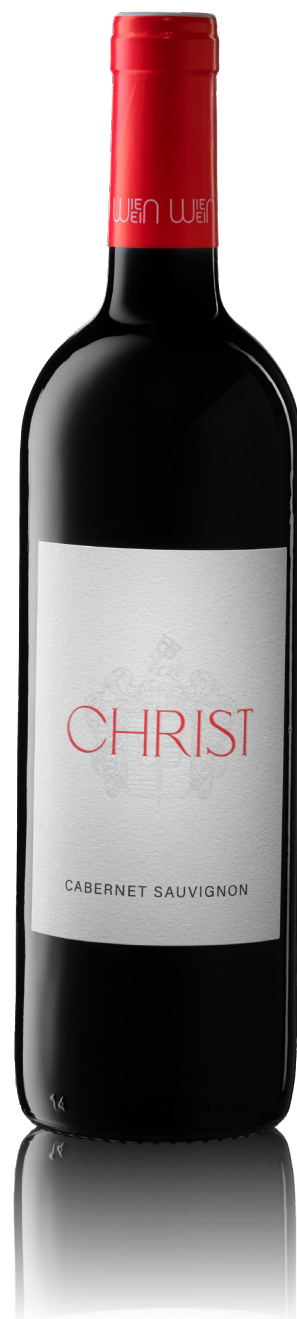
VERKOSTUNGSNOTIZ

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



SPEISENBEGLEITUNG

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



IST