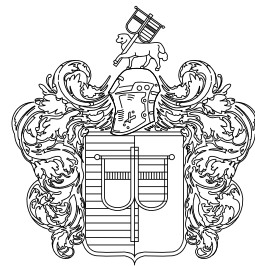


CHRIST



MEPHISTO 2022



INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%

Restzucker: 1,2 g/l

Vegan

Säure: 5,2 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Flyschsandstein und
Tonminerale



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

13° - 15 °C



REBSORTE(N)

60% Blauer Zweigelt, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung zwischen 20-28 Tagen, 24-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

Kräftiges Rubingranat, würzig, dunkle Waldbeeren, Vanille, ganz dezente an Waldboden erinnerte moosige Noten.
Ein wahnsinnig vielschichtiger Wein, der durch seine Dichte und Würze überzeugt.



SPEISENBEGLEITUNG

Geschortes, Saltimbocca, Lamm, würzige Pasta, Bergkäse.



IST