

CHRIST



XXI
2022



INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 5,3 g/l

Vegan



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.



IST