

CHRIST



BISAMBERG BLAUER ZWEIFELT 2022



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 1,3 g/l Vegan
Säure: 4,9 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.

