

CHRIST



RIED GABRISSEN GRÜNER VELTLINER X 2024



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 5,6 g/l Vegan
Säure: 5,2 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Grabrissen



TERROIR

Angeschwemmter, eiszeitlicher Schotter aus weißem Quarz der bis an die Oberfläche ragt



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



VINIFIKATION

Mehrere sorgfältige Lesegänge von Hand bringen Ausgewogenheit, Balance und Struktur. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Ganztraubenpressung, teilweise Maischestandzeit für 4 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, ca. 6 Monate auf der Hefe. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Vollreife Frucht, kräftig, wunderbare Kernobst Noten, reifer gelber Apfel, Birne, sehr würzig, unterlegt mit feinen Kräuter-Nuancen, am Gaumen überrascht er dann mit einer straffen Säure und Salzigkeit.



SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, gekochter Tafelspitz, cremiges Risotto, Pilzgerichte.

