

CHRIST



RIED ZWERCHBREITELN RIESLING 2024



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 5,4 g/l Vegan
Säure: 5,9 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Zwerchbreiteln
Schützende Bepflanzung sorgt
für ein besonderes Mikroklima



TERROIR

Wiener Sandstein mit kristallinen
Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Riesling



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet, behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit für ca. 12 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, Lagerung auf der Feinhefe für ca 8 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Vom kristallinen Gestein geprägt, Terroir pur. Extraktreich, vollreifer Pfirsich, saftige gelb leuchtende Marille, Zitronenmelisse.
Die für Riesling typische Säure gesellt sich am Gaumen dazu, sehr präzise und klar. Höchst elegant, jetzt schon ein Genuss, verfügt aber ebenfalls über ein enormes Lagerungspotential.



SPEISENBEGLEITUNG

Krautfleisch, Pekingente, asiatisch inspirierte Küche.



IST