

CHRIST



DER VOLLMONDWEIN WEISSBURGUNDER 2024



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 5,4 g/l Vegan
Säure: 4,2 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Falkenberg



TERROIR

Hochplateau, marine
Sedimente, hohe Kalkaktivität



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Weissburgunder



VINIFIKATION

Bewirtschaftung und Lese im Einklang mit dem Mondkalender. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit ca. 4h, pneumatische Pressung, Vergärung ca. 75% Stahltank ca. 25% im Fass. Lagerung auf der Vollhefe für ca. 6-10 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Gelber Apfel, leichte Exotik, durch den Barrique Anteil entsteht eine elegante Cremigkeit, feinwürzig, zart nussig, nach einigen Minuten im Glas kommen noch wunderschön frische Wiesenkräuter hinzu.



SPEISENBEGLEITUNG

Risotto, Geschmortes, Kalb, Kaninchen, Schnecken, Wildgeflügel, Pilzgerichte, Hartkäse.

