

CHRIST



WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2024



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-% Bio
Restzucker: 3,7 g/l Vegan
Säure: 5,4 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Tonminerale mit kristallinen
Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:
Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Traminer, Roter Veltliner, Welschriesling,
Weissburgunder und weitere Rebsorten.



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem
Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Pneumatische Ganztraubenpressung.
Vergärung und Ausbau im Stahltank für ca. 4 Monate.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Erfrischend, in der Nase saftiges Kernobst, unterlegt mit floralen Nuancen. Am
Gaumen Kernobst, Grapefruit und salzige Mineralität.



SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, Wiener Küche, gekochter Tafelspitz, Brettjause, pikante
Aufstriche und asiatisch inspirierte Gerichte.

