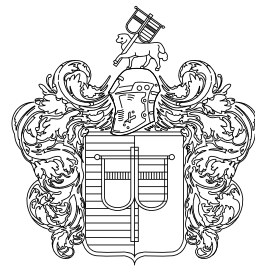


# CHRIST



## BISAMBERG GRÜNER VELTLINER 2025



### INFORMATION

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



### HERKUNFT

Alter Steinbruch/Ried Grabrissen  
Wien/Bisamberg



### TERROIR

Angeschwemmte, eiszeitliche  
Schotter, die bis an die  
Oberfläche ragen



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



### VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.  
Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank ca. 6  
Monate.  
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



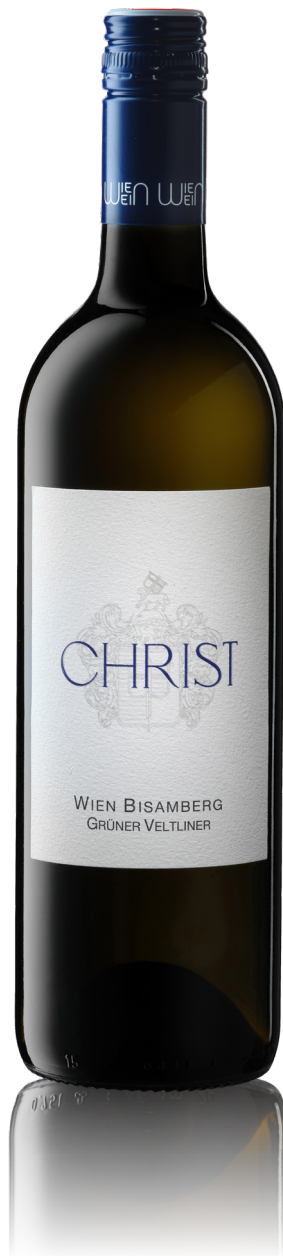
### VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase saftig, Birne, gelber Apfel, schöne Würze.  
Am Gaumen frisch, schöne Kernobstnuancen. Alles unterlegt mit zarten Kräuter-  
noten.



### SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, Canapés, Roast beef, Beef Tartar, Barbecue und Grill.



# IST