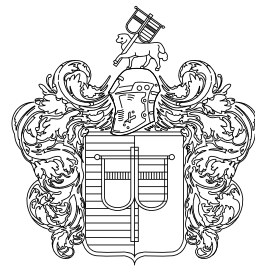


# CHRIST



## BRUCH GRÜNER VELTLINER 2024



### INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%      Bio  
Restzucker: 2,5 g/l      Vegan  
Säure: 6 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

Nobel, kraftvoll und würzig, gelber Apfel, Orangenabrieb, frisch gepflückte Minze,  
im Abgang kommt das für den Grünen Veltliner typische Pfefferl durch.



### SPEISENBEGLEITUNG

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



# IST