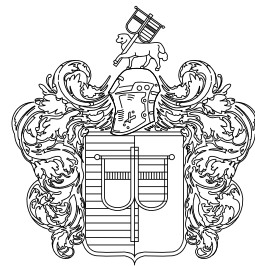


CHRIST



JUNGE WIENERIN 2025



INFORMATION

Alkohol: 12,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 3,9 g/l Vegan
Säure: 5,3 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Flyschsandstein mit
kristallinen Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Grüner Veltliner, Weissburgunder, Riesling



VINIFIKATION

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



VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase zarte Fruchtaromatik, Kernobst, Kräuterwürze, Zitrus.
Am Gaumen erfrischend, ausgewogen, elegante Frucht gepaart mit floralen Anklängen.



SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, zu Gebackenem, zur klassischen Brettljause
& leichten Fischgerichten.



IST