CHR

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2025

INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 2,4 g/l
Säure: 5,4 g/l

Bio
Vegan

HERKUNFT

Wien/Bisamberg

TERROIR

Tonmineralien 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, Brettljause, pikante Aufstriche und asiatisch inspirierte Gerichte.

IST

Ing. Rainer Christ | Weingut & Heuriger Christ | Amtsstraße 10-14 | A-1210 Wien-Jedlersdorf
+43 1 292 51 52 | Fax DW 53 | info@weingut-christ.at | www.weingut-christ.at