

CHRIST



RIED KIRCHBERG TRAMINER 2022



INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 4,4 g/l Vegan
Säure: 5,1 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Kirchberg



TERROIR

Tiefgründiger Löss, kalkreich.



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Traminer



VINIFIKATION

Selektive Handlese, Maischestandzeit ca. 12 Stunden. Anschließende Gärung und Lagerung in gebrauchten Fässern. Auf der Vollhefe für rund 18 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Die Nase zeigt sofort - das ist kein leichter verspielter Traminer. Kräftige Noten von Rosenwasser, fein kombiniert mit einer zarten Holzwürze. Sehr dicht und druckvoll. Am Gaumen floral, wieder Rosen-Aromatik, leicht nussig. Im Abgang elegant cremig. Der Wein endet in einem langen, von zartem Gerbstoff getragenen, Finale.



SPEISENBEGLEITUNG

Gänseleberpastete und klassisches Foie gras, geschmortes Kalb, cremige Pilzgerichte, reifer Hartkäse.

