

# CHRIST



## WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2023



### INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%    Bio  
Restzucker: 3,6 g/l    Vegan  
Säure: 5 g/l



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Tonminerale 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, Brettjause, pikante  
Aufstriche und asiatisch inspirierte Gerichte.

