

CHRIST



RIED FALKENBERG, ÖTW I.LAGE WEISSBURGUNDER 2024



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 3,8 g/l Vegan
Säure: 5,2 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Falkenberg



TERROIR

Hochplateau, marine Sedimente,
hohe Kalkaktivität



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Weissburgunder



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.
4-stündige Maischestandzeit ohne SO₂. Pneumatische Pressung, spontan
vergoren in 300-350l Fässern aus franz. Eiche (white toast).
Lagerung auf der Hefe für ca. 13 Monate, unfiltrierte Füllung.



VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase reduktiv, zarte Holzwürze, Williamsbirne und sommerliche Minze.
Am Gaumen macht sich erstmal die wunderschöne Säurestruktur bemerkbar, dann
gesellen sich Kernobst, Walnuss und Zitronenmelisse hinzu.
Mineralisch-puristisch. Ewig lang im Abgang. Perfekte Voraussetzungen für ein
langes Reifepotential aber auch jetzt schon ein Hochgenuss.



SPEISENBEGLEITUNG

Risotto, Geschmortes, Kalb, Kaninchen, Wildgeflügel, Pilzgerichte,
Hartkäse.



IST