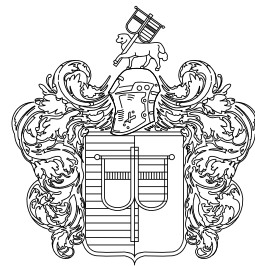


CHRIST



BISAMBERG WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2025



INFORMATION

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



HERKUNFT

Weingärten seit den 1950er Jahren
Wien/Bisamberg/Ried Wiesthalen



TERROIR

Tonminerale mit
kristallinen Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:
Grüner Veltliner, Neuburger, Riesling, Roter Veltliner, Traminer, Weissburgunder,
Sauvignon Blanc und weitere Rebsorten.



VINIFIKATION

Die alten Rebstöcke sind für eine außergewöhnliche Extraktstärke der Trauben
verantwortlich. Das Traubenmaterial wird von Hand gelesen, Ausbau im Stahltank
und großen Holzfass. Hefekontakt ca. 8 Monate.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Sehr komplex, wahnsinnig elegant, exotische Früchte, Mango, Grapefruit, reifes
Kernobst, Mineralik. Durch den Ausbau im großen Holzfass erhält er seine Cremig-
keit. Ein super Speisenbegleiter, aber auch als Solist eine wunderbare Wahl.



SPEISENBEGLEITUNG

Deftige Fleischgerichte, cremige Pastagerichte, Geschmortes, Hartkäse.



IST