

CHRIST



WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2022



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-% Bio
Restzucker: 4,1 g/l Vegan
Säure: 5,4 g/l Histaminarm



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, Noten von reifem Kernobst, unterlegt mit einer eleganten Salzigkeit,
wunderbar saftig, im stimmigen Nachgeschmack gesellt sich dezent Zitronengras
hinzu.



SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, Wiener Küche, gekochter Tafelspitz, Brettjause, pikante
Aufstriche und asiatisch inspirierte Gerichte.

