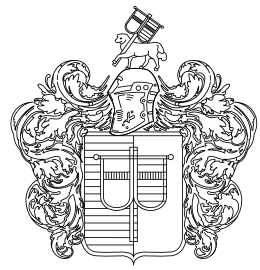


CHRIST



RIED WIESTHALEN, ÖTW I.LAGE WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2024



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 2,7 g/l Vegan
Säure: 5 g/l



HERKUNFT

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



TERROIR

Flysch, Tonminerale, hoher
Kalkgehalt



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:
Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger, Grauburgunder, Weissburgunder, Traminer,
Silvaner und weitere Rebsorten.



VINIFIKATION

Selektive Handlese, Traubentransport in kleinen Kisten, teils Ganztraubenpressung,
teils Maischestandzeit von 4h, pneumatische Pressung, spontan vergoren in franz.
Eichenfässern. Lagerung auf der Hefe für ca. 13 Monate, natürliche Sedimentation,
langsame Gärung, Feinhefelagerung.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



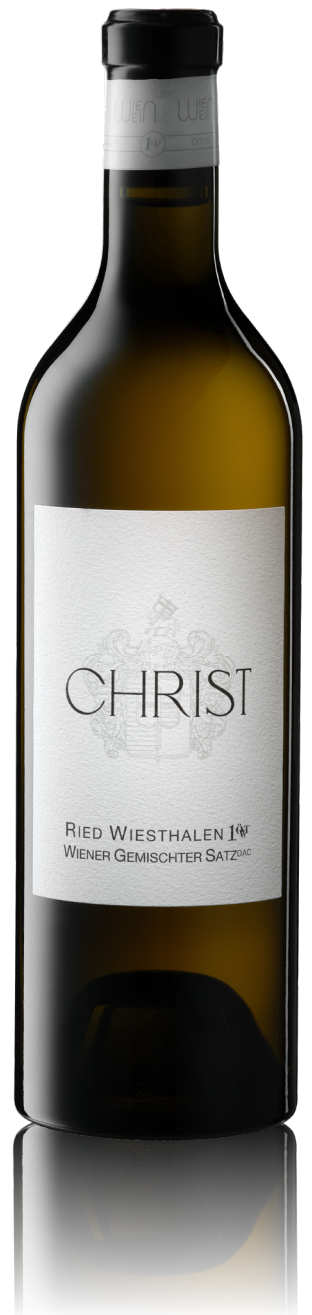
VERKOSTUNGSNOTIZ

Einladender Duft nach Kernobst und feinen Wiesenkräutern.
Am Gaumen ist erneut Kernobst präsent, vor allem roter Apfel, Brioche, zarte Wür-
ze. Im Nachgeschmack gesellt sich eine schöne Salzigkeit dazu, die zusammen mit
der Holzwürze in ein wunderbar elegant-cremiges Finale mündet.



SPEISENBEGLEITUNG

Italienische Pasta, Hartkäse, Currys, cremige Pilzgerichte, Wiener Küche.



IST