WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

BISAMBERG GELBER MUSKATELLER 2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Feiner Duft nach Holunder und saftigen Muskateller Trauben. Am Gaumen Zitrusnoten, verspielt, unverwechselbar, beschwingter Trinkgenuss bei moderatem Alkohol.



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit ca. 18h, pneumatische Pressung, Vergärung im Stahltank, Lagerung auf der Hefe für ca. 4 Monate. Die unterschiedlichen Lesegänge sorgen für eine vielfältige, aromatische Komplexität. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Gelber Muskateller

SPEISENBEGLEITUNG

Aperitif, sommerliche Salate, gegrillter Fisch & asiatisch inspirierte Küche.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Wiener Sandstein, kristalline Einschlüsse aus Quarz

Lagerung: Kühl, am besten unter 12 °C
Service: 6° - 8 °C

Alkohol: 12,0 Vol.-%
Restzucker: 4,8 g/l
Säure: 7,0 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 73 kcal / 304 kJ · Kohlenhydrate 1,3 · davon Zucker 0,5 · Salz 0 · Fett 0 · Eiweiß 0

Ing. Rainer Christ | Weingut & Heuriger Christ | Amtsstraße 10-14, 1210 Wien | +43 1 292 51 52 | weingut-christ.at