WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

BISAMBERG, GRÜNER VELTLINER 2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase saftig, Birne, gelber Apfel, schöne Würze. Am Gaumen frisch, schöne Kernobstnuancen. Alles unterlegt mit zarten Kräuternoten.



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank ca. 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Grüner Veltliner

SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, Canapés, Roast beef, Beef Tartar, Barbecue und Grill.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Flysch-Wiener Sandstein, Lehm und Löss

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

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 3,3 g/l
Säure: 5,5 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 74 kcal / 310 kJ · Kohlenhydrate 1,1 · davon Zucker 0,3 · 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