WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

BISAMBERG RIESLING 2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Startet mit der für Riesling typischen Steinobst Aromatik, vor allem Marille ist präsent, Amalfi Zitrone, Holunder, wunderschönes Zucker-Säure Spiel.



VINIFIKATION

Selektive Handlese, behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit 4-6 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, Feinhefelagerung für ca. 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Riesling

SPEISENBEGLEITUNG

Passend als Aperitif, zu Tapas, Wiener Küche und frittierten Gerichten, Fischgerichten.

Herkunft: Wien/Bisamberg/ Ried Wiesthalen
Terroir: Höchstgelegen, Reich and Tonmineralien mit kristallinen Einschlüssen

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

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 5,9 g/l
Säure: 8,4 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 75 kcal / 314 kJ · Kohlenhydrate 1,4 · davon Zucker 0,6 · 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