WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

BISAMBERG
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC
2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Sehr komplex, wahnsinnig elegant, exotische Früchte, Mango, Grapefruit, reifes Kernobst, Mineralik. Durch den Ausbau im Holzfass erhält er seine Cremigkeit.
Ein super Speisenbegleiter, aber auch als Solist eine wunderbare Wahl.



VINIFIKATION

Die alten Rebstöcke sind für eine außergewöhnliche Extraktstärke der Trauben verantwortlich. Das Traubenmaterial wird von Hand gelesen, Ausbau im Stahltank und Holzfässern. Hefekontakt ca. 8 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Als Gemischter Satz gepflanzt: Grüner Veltliner, Neuburger, Riesling, Roter Veltliner, Traminer, Weissburgunder, Sauvignon Blanc und weitere Rebsorten.

SPEISENBEGLEITUNG

Deftige Fleischgerichte, cremige Pastagerichte, Geschmortes, Hartkäse.

Herkunft: Wien/Bisamberg/ Ried Wiesthalen
Terroir: Tonmineralien mit kristallinen Einschlüssen

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

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 3,5 g/l
Säure: 5,5 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 76 kcal / 319 kJ · Kohlenhydrate 1,2 · davon Zucker 0,4 · 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