WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

BISAMBERG
BLAUER ZWEIGELT
2023

VERKOSTUNGSNOTIZ

Dunkle Schokolade, Kirsche, Waldbeeren, zarte ledrige Noten, Vanille. Frucht und Würze vereint. Der Wein schreit förmlich nach einem Barbecue.



VINIFIKATION

Traubenmaterial wird von Hand gelesen. Ausbau 14 Tage Maischestandzeit im Stahltank. Lagerung für 24 Monate im Barrique danach 6 Wochen im großen Fass. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.

REBSORTEN

Zweigelt

SPEISENBEGLEITUNG

Rind-, Lamm- und Wildgerichte, Hartkäse, Gegrilltes, Pasta und Risotto, Pizza.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Flyschsandstein und Tonmineralien

Lagerung: Kühl, am besten unter 12 °C
Service: 13° - 15 °C

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 5,1 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 77 kcal / 324 kJ · Kohlenhydrate 0,9 · davon Zucker 0,1 · 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