WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

BRUCH
GRÜNER VELTLINER
2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Nobel, kraftvoll und würzig, gelber Apfel, Orangenabrieb, frisch gepflückte Minze, im Abgang kommt das für den Grünen Veltliner typische Pfefferl durch.



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: Alter Steinbruch/Ried Grabrissen Wien/Bisamberg
Terroir: Angeschwemmte, eiszeitliche Schotter, die bis an die Oberfläche ragen

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

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 2,5 g/l
Säure: 6,0 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 71 kcal / 295 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