BIO | VEGAN

CABERNET SAUVIGNON

2022

VERKOSTUNGSNOTIZ

Leuchtendes Purpur, Cassis, rote Beeren, mineralische Nuancen, feine Holzwürze, wunderbar langer Abgang.



VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung ca. 28 Tage, 30-monatiger Ausbau in 300l Fässern, danach Vermählung der Tranchen im großen Holzfass. Ruhe, Reife und Integration für weitere 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon

SPEISENBEGLEITUNG

Wildgerichte, Barbecue, Lammkrone, Edelteile vom Rind, Hartkäse, würzige Pasta.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Vom Schotter durchzogener Lehm

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

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 5,3 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 80 kcal / 336 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