WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

BISAMBERG CHARDONNAY 2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Gelbfruchtig, salzig, feine Kräuternoten, man möchte das Glas am liebsten gar nicht mehr aus der Hand geben, man schmeckt förmlich das Terroir, unglaublich elegant, komplex - dennoch mit Trinkfluss.



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet, 75% der Trauben haben eine Maischestandzeit von 4h, pneumatische Pressung. Lagerung auf der Vollhefe für ca. 6 Monate, 25% davon im Fass. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Chardonnay

SPEISENBEGLEITUNG

Geschmortes, Kalb, Huhn- & Spargelgerichte, Antipasti und Hartkäse.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Korallen- u. Muschelkalk durchsetzte Verwitterungen

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

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 5,7 g/l
Säure: 4,9 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 76 kcal / 319 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