WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

DER VOLLMONDWEIN, WEISSBURGUNDER 2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Gelber Apfel, ein wenig Exotik, durch die Fassreife ensteht eine elegante Cremigkeit, feinwürzig, zart nussig, nach einigen Minuten im Glas kommen noch wunderschön frische Wiesenkräuter hinzu.



VINIFIKATION

Bewirtschaftung und Lese im Einklang mit dem Mondkalender. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit ca. 4h, pneumatische Pressung, Vergärung ca. 75% Stahltank ca. 25% im Fass. Lagerung auf der Vollhefe für ca. 8 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Weissburgunder

SPEISENBEGLEITUNG

Risotto, Geschmortes, Kalb, Kaninchen, Schnecken, Wildgeflügel, Pilzgerichte, Hartkäse.

Herkunft: Wien/Bisamberg/Ried Falkenberg
Terroir: Hochplateau, marine Sedimente, hohe Kalkaktivität

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

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 4,8 g/l
Säure: 5,2 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 76 kcal / 319 kJ · Kohlenhydrate 1,4 · davon Zucker 0,5 · 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