WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

FREUDE
GRAND CUVÉE BRUT

VERKOSTUNGSNOTIZ

Blasses Strohgelb, Noten von frischen Zitrusblüten, grünen Apfel und einem Hauch Brioche. Lebendig und samtig am Gaumen, noble Perlage, strukturiert und erfrischend.



VINIFIKATION

Selektive Handlese in kleinen Kisten, 100% Ganztraubenpressung mit besonders geringem Druck. Anschließende Versektung durch traditionelle Flaschengärung nach „Méthode Champenoise“. 24-monatige Reifung auf der Hefe in traditionellen dunklen Kellern.

REBSORTEN

Als Gemischter Satz gepflanzt: Weissburgunder, Riesling, Chardonnay, Welschriesling, Grüner Veltliner und weitere Rebsorten.

SPEISENBEGLEITUNG

Aperitif, Meeresfrüchte, leichte Sommerküche, fruchtige Desserts.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Lehm, Löss, fossiler Kalk

Lagerung: Kühl, am besten unter 12 °C
Service: 4° - 6 °C

Alkohol: 12,0 Vol.-%
Restzucker: 6,0 g/l
Säure: 7,0 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert X kcal / X kJ · Kohlenhydrate X · davon Zucker X · 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