JUNGE WIENERIN

2026

VERKOSTUNGSNOTIZ

Kernobst und Zitrus in der Nase, dazu eine feine Kräuterwürze. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit klarer Frucht und floralem Nachklang.



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand gelesen.
Im Keller arbeitet die Schwerkraft statt der Pumpe: ganze Trauben, pneumatisch gepresst, Gärung und Ausbau im Stahltank. Geschönt, behandelt und sterilfiltriert wird nicht.

REBSORTEN

Grüner Veltliner, Weissburgunder, Riesling

SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, zu Gebackenem, zur klassischen Brettljause und zu leichten Fischgerichten.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Flyschsandstein mit kristallinen Einschlüssen

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

Alkohol: 12,0 Vol.-%
Restzucker: 3,4 g/l
Säure: 5,1 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 72 kcal / 303 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