WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

KASTANIENWALD, PINOT NOIR 2022

VERKOSTUNGSNOTIZ

Zartes Granatrot. Kühler Duft nach Pfefferminze und Eukalyptus, unterlegt von Johannisbeere und Weichsel. Am Gaumen spürbare Würze, Himbeeren und Eukalyptus. Begleitet von kreidiger Mineralität mündet unser Pinot Noir in ein lang anhaltendes elegantes Finale.



VINIFIKATION

Selektive Handlese, nicht gerebelt, „whole bunch". Kein Einsatz jeglicher Technik. Gärung ganzer Trauben, ca. 4 Wochen Mazeration, anschließendes Abseien und 36 Monate Fassreife im 350l Fass. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.

REBSORTEN

Pinot Noir

SPEISENBEGLEITUNG

Klassische Wiener Küche, Boeuf bourguignon, Lammfleisch, Kotletts vom Grill, Pastagerichte.

Herkunft: Wien/Bisamberg/Ried Wiesthalen
Terroir: Flyschsandstein, Korallenkalk

Lagerung: Kühl, am besten unter 12 °C
Service: 12° - 14 °C

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 5,6 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 72 kcal / 303 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