BIO | VEGAN

MEPHISTO

2023

VERKOSTUNGSNOTIZ

Kräftiges Rubingranat, würzig, dunkle Waldbeeren, Vanille, ganz dezente an Waldboden erinnernte moosige Noten. Ein wahnsinnig vielschichtiger Wein, der durch seine Dichte und Würze überzeugt.



VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung zwischen 20-28 Tagen, 24-monatiger Ausbau in 300l Fässern, danach Vermählung der Tranchen im großen Holzfass. Ruhe, Reife und Integration für weitere 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.

REBSORTEN

60% Blauer Zweigelt, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

SPEISENBEGLEITUNG

Geschortes, Saltimbocca, Lamm, würzige Pasta, Bergkäse.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Flyschsandstein und Tonmineralien

Lagerung: Kühl, am besten unter 12 °C
Service: 12° - 15 °C

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 5,1 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 78 kcal / 325 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