WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

RIED BREITEN, SAUVIGNON BLANC 2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Kühle Frucht nach Maracuja und frischen Grapefruits, schmeichelnde Textur, Holunderblüten, klingt beschwingt und fruchtig aus, fein aromatisch.



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit ca. 24h, pneumatische Pressung. Vergärung im Stahltank, Lagerung auf der Hefe für ca. 4 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Sauvignon Blanc

SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, sommerliche Salate, gegrillter Fisch und asiatisch inspirierte Küche, Sommergrill.

Herkunft: Wien/Bisamberg/Ried Breiten
Terroir: Wiener Sandstein, kristalline Einschlüsse aus Quarz

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

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 5,2 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 75 kcal / 315 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