WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

RIED FALKENBERG 1ÖTW WEISSBURGUNDER 2024

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase reduktiv, zarte Holzwürze, Williamsbirne und sommerliche Minze. Am Gaumen macht sich erstmal die wunderschöne Säurestruktur bemerkbar, dann gesellen sich Kernobst, Walnuss und Zitronenmelisse hinzu. Mineralisch-puristisch. Ewig lang im Abgang. Perfekte Voraussetzungen für ein langes Reifepotential aber auch jetzt schon ein Hochgenuss.



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. 4-stündige Maischestandzeit ohne SO2. Pneumatische Pressung, spontan vergoren in 300-350l Fässern aus franz. Eiche (white toast). Lagerung auf der Hefe für ca. 18 Monate, unfiltrierte Füllung.

REBSORTEN

Weissburgunder

SPEISENBEGLEITUNG

Risotto, Geschmortes, Kalb, Kaninchen, Wildgeflügel, Pilzgerichte, Hartkäse.

Herkunft: Wien/Bisamberg/Ried Falkenberg
Terroir: Hochplateau, marine Sedimente, hohe Kalkaktivität

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

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 3,0 g/l
Säure: 5,2 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 77 kcal / 323 kJ · Kohlenhydrate 1,2 · davon Zucker 0,4 · 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