WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

RIED GABRISSEN, GRÜNER VELTLINER X
2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Vollreife Frucht, kräftig, wunderbare Kernobst Noten, reifer gelber Apfel, Birne, sehr würzig, unterlegt mit feinen Kräuter-Nuancen, am Gaumen überrascht er dann mit einer straffen Säure und Salzigkeit.



VINIFIKATION

Mehrere sorgfältige Lesegänge von Hand bringen Ausgewogenheit, Balance und Struktur. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Ganztraubenpressung, teilweise Maischestandzeit für 4 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, ca. 6 Monate auf der Hefe. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Grüner Veltliner

SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, gekochter Tafelspitz, cremiges Risotto, Pilzgerichte.

Herkunft: Wien/Bisamberg/Ried Grabrissen
Terroir: Angeschwemmter, eiszeitlicher Schotter aus weißem Quarz der bis an die Oberfläche ragt

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

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 3,5g/l
Säure: 5,6 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 76 kcal / 319 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