WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

RIED KIRCHBERG, TRAMINER
XXXX

VERKOSTUNGSNOTIZ

Die Nase zeigt sofort - das ist kein leichter verspielter Traminer. Kräftige Noten von Rosenwasser, fein kombiniert mit einer zarten Holzwürze. Sehr dicht und druckvoll. Am Gaumen floral, wieder Rosen-Aromatik, leicht nussig. Im Abgang elegant cremig. Der Wein endet in einem langen, von zartem Gerbstoff getragenem, Finale.



VINIFIKATION

Selektive Handlese, Maischestandzeit ca. 12 Stunden. Anschließende Gärung und Lagerung in gebrauchten Fässern. Auf der Vollhefe für rund 18 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Traminer

SPEISENBEGLEITUNG

Gänseleberpastete und klassisches Foie gras, geschmorrtes Kalb, cremige Pilzgerichte, reifer Hartkäse.

Herkunft: Wien/Bisamberg/Ried Kirchberg
Terroir: Tiefgründiger Löss, kalkreich.

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

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 4,4 g/l
Säure: 5,1 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert X kcal / X kJ · Kohlenhydrate X · davon Zucker X · 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