WEINGUT & HEURIGER CHRIST · WIEN

BIO | VEGAN

RIED ZWERCHBREITELN, RIESLING 2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Vom kristallinen Gestein geprägt, Terroir pur. Extraktreich, vollreifer Pfirsich, saftige gelb leuchtende Marille, Zitronenmelisse. Die für Riesling typische Säure gesellt sich am Gaumen dazu, sehr präzise und klar. Höchst elegant, jetzt schon ein Genuss, verfügt aber ebenfalls über ein enormes Lagerungspotential.



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet, behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit für ca. 12 Stunden.
Vergärung und Ausbau im Stahltank, Lagerung auf der Feinhefe für ca 8 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Riesling

SPEISENBEGLEITUNG

Krautfleisch, Pekingente, asiatisch inspirierte Küche.

Herkunft: Wien/Bisamberg/Ried Zwerchbreiteln Schützende Bepflanzung sorgt für ein besonderes Mikroklima
Terroir: Wiener Sandstein mit kristallinen Einschlüssen

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

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 6,6 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 77 kcal / 323 kJ · Kohlenhydrate 1,3 · davon Zucker 0,5 · 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