BIO | VEGAN

SHIRAZ

2023

VERKOSTUNGSNOTIZ

Kräftiges Granat, saftige rote Beeren, florale Anklänge, Dörrobst, Süßholz, Tabak, zupackende Tannine. Druckvoll im Abgang mit toller Frucht und griffigem Tannin. Erst am Anfang seines Trinkfensters.



VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung ca. 28 Tage, 30-monatiger Ausbau in 300l Fässern, danach Vermählung der Tranchen im großen Holzfass. Ruhe, Reife und Integration für weitere 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.

REBSORTEN

Shiraz

SPEISENBEGLEITUNG

Der Wein zum Steak! Entrecôte, Rib-Eye, Porterhouse, Flanksteak, ambesten medium rare.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Flyschsandstein, kalkig mit hoher Drainage

Lagerung: Kühl, am besten unter 12 °C
Service: 13° - 15 °C

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 0,8 g/l
Säure: 5,2 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 79 kcal / 330 kJ · Kohlenhydrate 0,9 · davon Zucker 0,1 · 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