WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

2025

VERKOSTUNGSNOTIZ

Erfrischend, in der Nase saftiges Kernobst, unterlegt mit floralen Nuancen. Am Gaumen Kernobst, Grapefruit und salzige Mineralität.



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Pneumatische Ganztraubenpressung. Vergärung und Ausbau im Stahltank für ca. 4 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.

REBSORTEN

Als Gemischter Satz gepflanzt: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Traminer, Roter Veltliner, Welschriesling, Weissburgunder und weitere Rebsorten.

SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, Wiener Küche, gekochter Tafelspitz, Brettljause, pikante Aufstriche und asiatisch inspirierte Gerichte

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Tonmineralien mit kristallinen Einschlüssen

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

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 2,4 g/l
Säure: 5,4 g/l

NÄHRWERTE JE 100 ML

Brennwert 74 kcal / 309 kJ · Kohlenhydrate 1,0 · davon Zucker 0,2 · 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