BIO | VEGAN

XXI

2023

VERKOSTUNGSNOTIZ

Purpurrot, Schokolade, dunkle Beeren, gewaltige Würze, zart duftend nach Leder und Tabak, unterlegt mit Cassis und schwarzen Oliven. Mächtige Tannine und dichte Struktur. Vielversprechendes Entwicklungspotential!



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

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

SPEISENBEGLEITUNG

Wildgerichte, kräftige Saucen, Steak, Höhepunkt einer Festtafel, Meditationswein.

Herkunft: Wien/Bisamberg
Terroir: Reich an Tonmineralien, Eisen und Magnesium

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