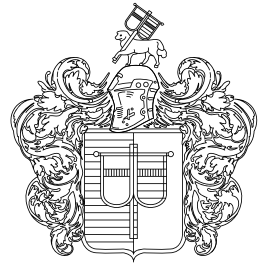


# CHRIST



## FREUDE GRANDE CUVEÉ



### INFORMATION

Alkohol: 12,0 Vol.-%  
Restzucker: brut



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Lehm, Löss, fossiler Kalk



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

4° - 6 °C



### REBSORTE(N)

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



### VINIFIKATION

Selektive Handlese in kleinen Kisten, 100% Ganztraubenpressung mit besonders geringem Druck.  
Anschließende Verseltung durch traditionelle Flaschengärung nach „Méthode Champenoise“. 24-monatige Reifung auf der Hefe in traditionellen dunklen Kellern.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Blasses Strohgelb, Noten von frischen Zitrusblüten, grünen Apfel und einem Hauch Brioche. Lebendig und samtig am Gaumen, noble Perlage, strukturiert und erfrischend.



### SPEISENBEGLEITUNG

Aperitif, Meeresfrüchte, leichte Sommerküche, fruchtige Desserts.

