

CHRIST



CABERNET SAUVIGNON 2018



INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 1,4 g/l
Säure: 5,3 g/l

Vegan



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Vom Schotter durchzogener
Lehm



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

13° - 15 °C



REBSORTE(N)

Cabernet Sauvignon



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.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Leuchtendes Purpur, dunkle Beeren, mineralische Nuancen, feiner Edelholztouch, frisch strukturiert, reife Johannisbeeren im zeitlosen Finish.



SPEISENBEGLEITUNG

Wildgerichte, Barbecue, Lammkrone, Edelteile vom Rind, Hartkäse, würzige Pasta.

