

# CHRIST



## MEPHISTO 2018



### INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%  
Restzucker: 1,0 g/l  
Säure: 5,6 g/l

Vegan



### PRÄMIERUNGEN

Wein Guide Rot 21 - 4 Gläser



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Flyschsandstein und  
Tonminerale



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

13° - 15 °C



### REBSORTE(N)

60% Blauer Zweigelt, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



### VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung zwischen 20-28 Tagen, 24-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.



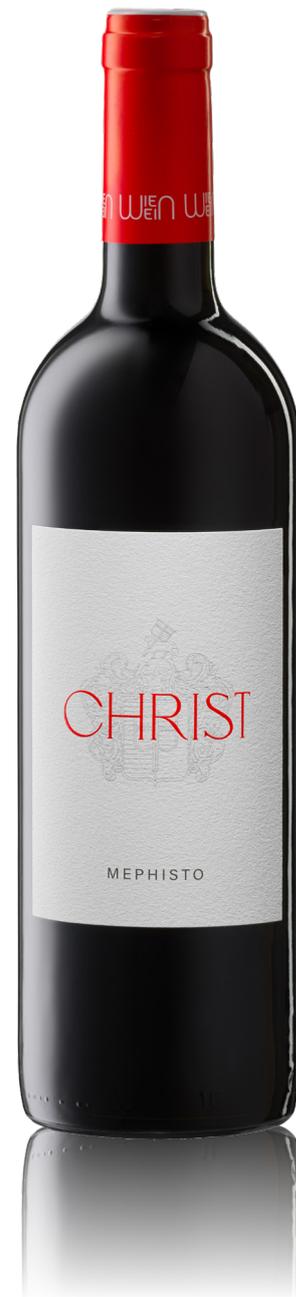
### VERKOSTUNGSNOTIZ

Kräftiges Rubingranat, dunkle Waldbeerenfrucht, feine Würze, reife Kirschen und kräftige Struktur im tabakigem Finish.



### SPEISENBEGLEITUNG

Geschortes, Saltimbocca, Lamm, würzige Pasta, Bergkäse.



# IST