

CHRIST



KASTANIENWALD PINOT NOIR 2018



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 1,4 g/l Vegan
Säure: 5,8 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Wiesthalen



TERROIR

Flyschsandstein, Korallenkalk



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

12° - 14 °C



REBSORTE(N)

Pinot Noir



VINIFIKATION

Selektive Handlese, nicht gerebelt, „whole bunch“ Gärung. Kein Einsatz jeglicher Technik. Offene Maischegärung, ca. 2 Wochen Mazeration, folgendes abseien und 30 Monate Fassreife im 300l Fass.
Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Granatrot mit Ziegelreflexe. Kühler Duft nach Pfefferminze und Eukalyptus, rotbeerig unterlegt. Walderdbeeren und frische Himbeeren runden den Wein ab mit einer guten Würze, Frische und Länge.



SPEISENBEGLEITUNG

Klassische Wiener Küche, Bœuf bourguignon, Lammfleisch, Kotletts vom Grill, Pastagerichte.

