

CHRIST



SHIRAZ 2018



INFORMATION

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

Vegan



PRÄMIERUNGEN

Wein Guide Rot 21 - Gläser
Wein Guide Rot 21 - 89 Punkte



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Flyschsandstein,
kalkig mit hoher Drainage



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

13° - 15 °C



REBSORTE(N)

Shiraz



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

Kräftiges Granat, dunkle Beerenfrucht, ätherische Anklänge, Dörrobst und Minze, kräftige Tannine, ausgewogen und stoffig, druckvoll im langem Finish.



SPEISENBEGLEITUNG

Der Wein zum Steak! Entrecôte, Rib-Eye, Porterhouse, Flanksteak, am besten medium rare.



IST