

CHRIST



XXI
2018



INFORMATION

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

Vegan



PRÄMIERUNGEN

Wein Guide Rot 21 - 4 Gläser
Gault & Millau 2022 - 16 Punkte



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Reich an Tonmineralien, Eisen
und Magnesium



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

13° - 15 °C



REBSORTE(N)

70% Merlot, 30% 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.



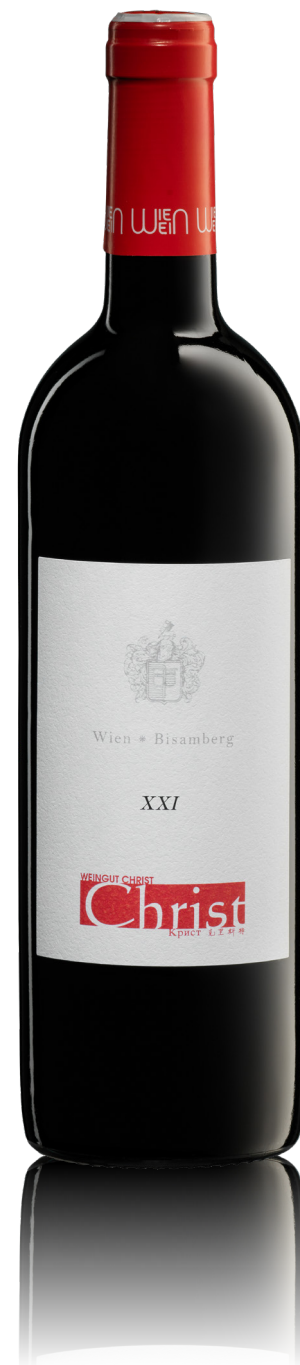
VERKOSTUNGSNOTIZ

Purpurrot, delikates Duftspektrum von dunklen Beeren, Gewürzen, Leder und
Tabak, mächtige Tannine, dichte Struktur, vielversprechendes
Entwicklungspotential.



SPEISENBEGLEITUNG

Wildgerichte, kräftige Saucen, Steak, Höhepunkt einer Festtafel,
Meditationswein.



IST