

CHRIST



BISAMBERG BLAUER ZWEIFELT 2018



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 1,2 g/l Vegan
Säure: 5,6 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Flyschsandstein und
Tonminerale



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

13° - 15 °C



REBSORTE(N)

Zweigelt



VINIFIKATION

Traubenmaterial wird von Hand gelesen. Ausbau 14 Tage Maischestandzeit im Stahltank. Lagerung für 24 Monate im Barrique danach 6 Wochen im großen Fass. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Verführerische Weichsel-Schokonase, fleischig und dicht, kühle mineralische Noten, langer würziger Abgang.



SPEISENBEGLEITUNG

Rind-, Lamm- und Wildgerichte, Hartkäse, Gebrilltes.

