

CHRIST



KRAUT & RÜBEN GEMISCHTER SATZ NATURAL WINE 2019



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 5,5 g/l

Vegan



PRÄMIERUNGEN

Wein Guide Weiss 21 - 5 Gläser
Vinaria 2020/21 „ausgezeichnet“
Gault&Millau 2022 - 17 Punkte



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Wiener Sandstein mit kristallinen
Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

8° - 10 °C



REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:
Grüner Veltliner, Weissburgunder, Riesling, Chardonnay,
Traminer, Roter Veltliner, Welschriesling, Silvaner und weitere Rebsorten.



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Wilde Maischegärung, 8-wöchige Maischestandzeit, bis zur Füllung auf der Vollhefe und erst kurz davor abgezogen. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Orange-goldene Farbe, feine Trübung, vielschichtiger, komplexer Wein mit Aromen von gedörretem Pfirsich, Wacholder und eine feine Note von Lindenblüten und Buttermilch.



SPEISENBEGLEITUNG

Zu deftigen Käsen, cremigen Pasta- & Risotto Gerichten, überbackener Hühnerbrust oder Geschnetzeltem.

