

CHRIST



MEPHISTO 2019



INFORMATION

Alkohol: 14,0 Vol.-%
Restzucker: 1,3 g/l Vegan
Säure: 5,3 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Flyschsandstein und
Tonminerale



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

13° - 15 °C



REBSORTE(N)

60% Blauer Zweigelt, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung zwischen 20-28 Tagen, 24-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 Rubingranat, dunkle Waldbeerenfrucht, feine Würze, reife Kirschen und kräftige Struktur im tabakigem Finish.



SPEISENBEGLEITUNG

Geschortes, Saltimbocca, Lamm, würzige Pasta, Bergkäse.

