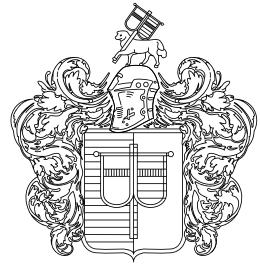


CHRIST



BISAMBERG WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2020



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 3,4 g/l Vegan
Säure: 5,5 g/l Histaminarm



PRÄMIERUNGEN

Falstaff Punkte 92
Vinaria 2020/21 „ausgezeichnet“
A la Carte 91+ Punkte



HERKUNFT

Weingärten seit den 1950er Jahren
Wien/Bisamberg/Ried Wiesthalen



TERROIR

Tonminerale mit
kristallinen Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:
Grüner Veltliner, Neuburger, Riesling, Roter Veltliner, Traminer, Weissburgunder,
Sauvignon Blanc und weitere Rebsorten.



VINIFIKATION

Die alten Rebstöcke sind für eine außergewöhnliche Extraktstärke der Trauben
verantwortlich. Das Traubenmaterial wird von Hand gelesen, Ausbau im Stahltank
und großen Holzfass. Hefekontakt ca. 8 Monate.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Tiefgründige reife exotische Früchte, vielschichtig und komplex.
Feine eingebundene Würze, tolle Spannung am Gaumen.



SPEISENBEGLEITUNG

Deftige Fleischgerichte, cremige Pastagerichte, Geschmortes, Hartkäse.

