

CHRIST



CHARDONNAY 2020



INFORMATION

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

Vegan
Histaminarm



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Korallen- u. Muschelkalk
durchsetzte Verwitterungen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Chardonnay



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet, 75% der Trauben haben eine Maischestandzeit von 4h, pneumatische Pressung. Lagerung auf der Vollhefe für ca. 6 Monate, 25% davon im Fass.

Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Fruchtig und cremig zugleich, reife Tropenfrucht, komplex und ausgewogen, trinkanimierend.



SPEISENBEGLEITUNG

Geschmortes, Kalb, Huhn- & Spargelgerichte, Antipasti und Hartkäse.

