

CHRIST



RIED GABRISSEN GRÜNER VELTLINER X 2020



INFORMATION

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

Vegan
Histaminarm



PRÄMIERUNGEN

Falstaff Punkte 93



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Grabrissen



TERROIR

Angeschwemmter, eiszeitlicher
Schotter aus weißem Quarz der
bis an die Oberfläche ragt



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



VINIFIKATION

Mehrere sorgfältige Lesegänge von Hand bringen Ausgewogenheit, Balance und Struktur. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Ganztraubenpressung, teilweise Maischestandzeit für 4 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, ca. 6 Monate auf der Hefe.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Kräftig, dicht, vollreife, saubere Fruchtaromen, etwas Birne, gelbe Kriecherl, exotische Noten, kräuterwürzig; extraktreich, ausbalanciert, vollreife, rosa Grapefruit, elegant, komplex, zart salzige Noten mit langem Abgang.



SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, gekochter Tafelspitz, cremiges Risotto, Pilzgerichte.

