

CHRIST



RIED ZWERCHBREITELN RIESLING 2020



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Restzucker: 8,5 g/l
Säure: 7,0 g/l

Vegan
Histaminarm



PRÄMIERUNGEN

Falstaff Punkte 93



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Zwerchbreiteln
Schützende Bepflanzung sorgt für ein besonderes Mikroklima



TERROIR

Wiener Sandstein mit kristallinen Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Riesling



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet, behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit für ca. 12 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, Lagerung auf der Feinhefe für ca 8 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Vom kristallinen Gestein geprägt, perfekte physiologische Reife. Feiner, vollreifer Weingartenpfirsich, saftige Marille, gleich ansprechend. Extraktreich, dicht, passende Säurestruktur, Orangenesten, Steinobst in feiner Ausprägung. Eleganz und Frische pur, Trinkvergnügen auf hohem Niveau.



SPEISENBEGLEITUNG

Krautfleisch, Pekingente, asiatisch inspirierte Küche.



IST