

# CHRIST



## RIED GABRISSEN GRÜNER VELTLINER X 2021



### INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%      Bio  
Restzucker: 5,0 g/l      Vegan  
Säure: 6,0 g/l      Histaminarm



### 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.

