

CHRIST



RIED WIESTHALEN RIESLING 2021



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-% Bio
Restzucker: 5,6 g/l Vegan
Säure: 7,4 g/l Histaminarm



HERKUNFT

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



TERROIR

Höchstgelegenen,
Reich an Tonmineralien mit
kristallinen Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Riesling



VINIFIKATION

Selektive Handlese, behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit 4-6 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, Feinhefelagerung für ca. 6 Monate.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Erfrischende Noten von Limone und weißem Pfirsich, zart nach Mandarinen sowie kühlen ätherischen Noten, noble, gut integrierte Säure, feine Textur.



SPEISENBEGLEITUNG

Passend als Aperitif, zu Tapas, Wiener Küche und frittierten Gerichten, Fischgerichten.

