

CHRIST



DER VOLLMONDWEIN WEISSBURGUNDER 2021



INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 5,8 g/l Vegan
Säure: 5,9 g/l Histaminarm



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Falkenberg



TERROIR

Hochplateau, marine
Sedimente, hohe Kalkaktivität



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Weissburgunder



VINIFIKATION

Bewirtschaftung und Lese im Einklang mit dem Mondkalender. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit ca. 4h, pneumatische Pressung, Vergärung ca. 75% Stahltank ca. 25% im Fass. Lagerung auf der Vollhefe für ca. 6-10 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Silberreflexe, saftige Birnenfrucht, reife Mango, gut eingebundene Cremigkeit, würzige Noten, massiv und erfrischend.



SPEISENBEGLEITUNG

Risotto, Geschmortes, Kalb, Kaninchen, Schnecken, Wildgeflügel, Pilzgerichte, Hartkäse.

