

CHRIST



JUNGE WIENERIN 2023



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 3,2 g/l
Säure: 5,2 g/l

Bio
Vegan
Histaminarm



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Flyschsandstein mit
kristallinen Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Cuvee



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.
Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase zarte Fruchtaromatik, Kernobst, Kräuterwürze, Zitrus.
Am Gaumen erfrischend, ausgewogen, elegante Frucht gepaart mit floralen Anklängen.



SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, zu Gebackenem, zur klassischen Brettljause
& leichten Fischgerichten.



IST