CHR

SHIRAZ
2017

INFORMATION
Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 5,7 g/l

Vegan

HERKUNFT
Wien/Bisamberg

TERROIR
Flyschsandstein,
kalkig mit hoher Drainage

LAGERUNG
Kühl, am besten unter 12 °C

SERVICE
13° - 15 °C

REBSORTE(N)
Shiraz

VINIFIKATION
Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung ca. 28 Tage, 30-monatiger Ausbau in 300l Fässern, danach Vermählung der Tranchen im großen Holzfass. Ruhe, Reife und Integration für weitere 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Kräftiges Granat, dunkle Beerenfrucht, ätherische Anklänge, Dörrobst und Minze, kräftige Tannine, ausgewogen und stoffig, druckvoll im langem Finish.

SPEISENBEGLEITUNG
Der Wein zum Steak! Entrecôte, Rib-Eye, Porterhouse, Flanksteak, am besten medium rare.

IST

Ing. Rainer Christ | Weingut & Heuriger Christ | Amtsstraße 10-14 | A-1210 Wien-Jedlersdorf
+43 1 292 51 52 | Fax DW 53 | info@weingut-christ.at | www.weingut-christ.at