

CHRIST



RIED FALKENBERG, I.LAGE ÖTW WEISSBURGUNDER 2018



INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 4,3 g/l Vegan
Säure: 5,0 g/l Histaminarm



PRÄMIERUNGEN

Vinaria 2020/21 „herausragend“
A la Carte Punkte 94+



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

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.
4-stündige Maischestandzeit ohne SO₂. Pneumatische Pressung, spontan
vergoren in 300-350l Fässern aus franz. Eiche (white toast).
Lagerung auf der Hefe für ca. 13 Monate, unfiltrierte Füllung.



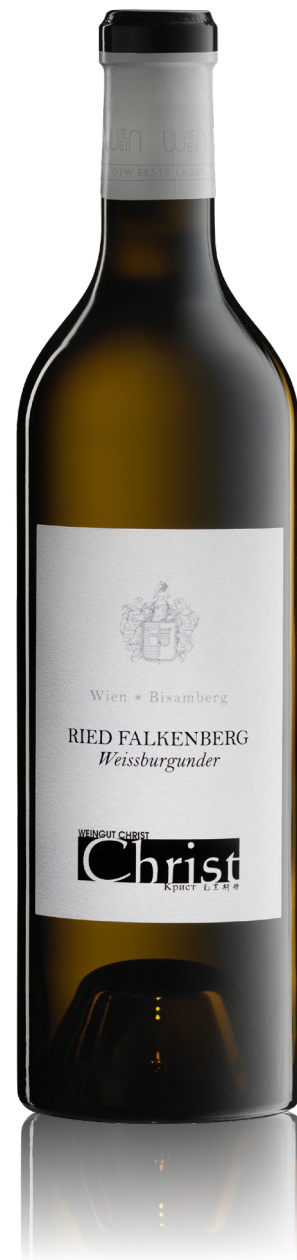
VERKOSTUNGSNOTIZ

Noten nach reifen Birnen und Steinobst, Walnüssen und Biskuit, kraftvoll,
nobel und balanciert.



SPEISENBEGLEITUNG

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



IST