

CHRIST



BISAMBERG GRÜNER VELTLINER 2020



INFORMATION

Alkohol: 11,5 Vol.-%
Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 5,8 g/l

Vegan
Histaminarm



PRÄMIERUNGEN

Wiener Landessieger 2021



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Flyschsandstein mit
kristallinen Einschlüssen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe für ca. 4 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Erfrischend, feine Würze, grüner saftiger Apfel, reife Zitrusnoten. Anklänge von Wiesenblumen, zart, pfeffrig, vielseitig.



SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, zu Wiener Schnitzel, gekochter Tafelspitz, Brettljause & asiatisch inspirierte Küche.

