

CHRIST



BRUCH GRÜNER VELTLINER 2020



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 3,7 g/l
Säure: 5,8 g/l

Vegan
Histaminarm



PRÄMIERUNGEN

Wiener Landessieger 2021
Falstaff Punkte 90



HERKUNFT

Alter Steinbruch/Ried Grabrissen
Wien/Bisamberg



TERROIR

Angeschwemmte, eiszeitliche
Schotter, die bis an die
Oberfläche ragen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.
Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank ca. 6
Monate.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Nobel, würzig und frisch, eleganter Sortenvertreter mit Noten von gelben Apfel,
reife Grapefruit und zartem Pfeffer.



SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, Canapés, Roast beef, Beef Tartar, Barbecue und Grill.

