

# CHRIST



## WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2020



### INFORMATION

Alkohol: 12,0 Vol.-%  
Restzucker: 2,5 g/l  
Säure: 6,0 g/l

Vegan  
Histaminarm



### PRÄMIERUNGEN

Falstaff Punkte 91



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Tonminerale mit kristallinen  
Einschlüssen



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:  
Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Traminer, Roter Veltliner, Welschriesling,  
Weissburgunder und weitere Rebsorten.



### VINIFIKATION

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



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Erfrischend, feine Würze, grüner saftiger Apfel, reife Zitrusnoten, leichtfüßig und  
schwungvoll, stimmige Balance.



### SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, Wiener Küche, gekochter Tafelspitz, Brettjause, pikante  
Aufstriche und asiatisch inspirierte Gerichte.

