

# CHRIST



## GELBER MUSKATELLER 2022



### INFORMATION

Alkohol: 11,0 Vol.-%  
Restzucker: 4,4 g/l  
Säure: 5,5 g/l

Bio  
Vegan  
Histaminarm



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Wiener Sandstein, kristalline  
Einschlüsse aus Quarz



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Gelber Muskateller



### VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit ca. 18h, pneumatische Pressung, Vergärung im Stahltank, Lagerung auf der Hefe für ca. 4 Monate. Die unterschiedlichen Lesegänge sorgen für eine vielfältige, aromatische Komplexität bei besonderer Leichtigkeit. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Feiner Duft nach frischen Trauben und Holunderblüten. Zitrisch, zarte florale Noten, unverwechselbar, beschwingter Trinkgenuss bei niedrigem Alkohol.



### SPEISENBEGLEITUNG

Aperitif, sommerliche Salate, gegrillter Fisch & asiatisch inspirierte Küche.

