

# CHRIST



## JUNGE WIENERIN 2022



### INFORMATION

Alkohol: 11,5 Vol.-%  
Restzucker: 3,7 g/l  
Säure: 6,2 g/l

Bio  
Vegan  
Histaminarm



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Flyschsandstein mit  
kristallinen Einschlüssen



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Cuvee



### 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 Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Erfrischend, feine Fruchtaromatik, grüner Apfel, Zitrusabrieb, Holunder. Florale Anklänge, zart, fruchtig, vielseitig.



### SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, zu Gebackenem, zur klassischen Brettljause & leichten Fischgerichten



# IST