

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