

CHRIST



RIED BREITEN SAUVIGNON BLANC 2022



INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-% Bio
Restzucker: 3,4 g/l Vegan
Säure: 6,4 g/l Histaminarm



HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Breiten



TERROIR

Wiener Sandstein, kristalline
Einschlüsse aus Quarz



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Sauvignon Blanc



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Maischestandzeit ca. 4h, pneumatische Pressung. Vergärung im Stahltank, Lagerung auf der Hefe für ca. 4 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Exotisch nach reifer Mango und Maracuja. Gleichzeitig unterlegt mit zarten vegetabilen Noten, grüner Paprika, Stachelbeere und Brennessel. Im Nachgeschmack gesellen sich Cassis und eine kühle minzige Note dazu. Schmeichelnde Textur, klingt beschwingt und fruchtig aus, feines Aroma, stimmiges Bouquet.



SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, sommerliche Salate, gegrillter Fisch und asiatisch inspirierte Küche, Sommergrill.

