

# CHRIST



## RIED KIRCHBERG TRAMINER 2022



### INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%  
Restzucker: 4,4 g/l      Vegan  
Säure: 5,1 g/l          Histaminarm



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Kirchberg



### TERROIR

Tiefgründiger Löss, kalkreich.



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Traminer



### VINIFIKATION

Selektive Handlese, Maischestandzeit ca. 12 Stunden. Anschließende Gärung und Lagerung in gebrauchten Fässern. Auf der Vollhefe für rund 18 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Die Nase zeigt sofort - das ist kein leichter verspielter Traminer. Kräftige Noten von Rosenwasser, fein kombiniert mit einer zarten Holzwürze. Sehr dicht und druckvoll. Am Gaumen floral, wieder Rosen-Aromatik, leicht nussig. Im Abgang elegant cremig. Der Wein endet in einem langen, von zartem Gerbstoff getragenen, Finale.



### SPEISENBEGLEITUNG

Gänseleberpastete und klassisches Foie gras, geschmortes Kalb, cremige Pilzgerichte, reifer Hartkäse.

