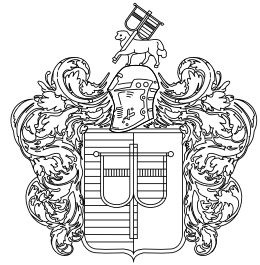


# CHRIST



## RIED FALKENBERG, ÖTW I.LAGE WEISSBURGUNDER 2022



### INFORMATION

Alkohol: 13,0 Vol.-%  
Restzucker: 2,5 g/l      Vegan  
Säure: 6,4 g/l            Histaminarm



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Falkenberg



### TERROIR

Hochplateau, marine Sedimente,  
hohe Kalkaktivität



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Weissburgunder



### VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.  
4-stündige Maischestandzeit ohne SO<sub>2</sub>. Pneumatische Pressung, spontan  
vergoren in 300-350l Fässern aus franz. Eiche (white toast).  
Lagerung auf der Hefe für ca. 13 Monate, unfiltrierte Füllung.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase reduktiv, zarte Holzwürze, Williamsbirne und sommerliche Minze.  
Am Gaumen macht sich erstmal die wunderschöne Säurestruktur bemerkbar, dann  
gesellen sich Kernobst, Walnuss und Zitronenmelisse hinzu.  
Mineralisch-puristisch. Ewig lang im Abgang. Perfekte Voraussetzungen für ein  
langes Reifepotential aber auch jetzt schon ein Hochgenuss.



### SPEISENBEGLEITUNG

Risotto, Geschmortes, Kalb, Kaninchen, Wildgeflügel, Pilzgerichte,  
Hartkäse.

