

CHRIST



BRUCH GRÜNER VELTLINER 2023



INFORMATION

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



HERKUNFT

Alter Steinbruch/Ried Grabrissen
Wien/Bisamberg



TERROIR

Angeschwemmte, eiszeitliche
Schotter, die bis an die
Oberfläche ragen



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.
Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank ca. 6
Monate.
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Nobel, kraftvoll und würzig, gelber Apfel, Orangenabrieb, frisch gepflückte Minze,
im Abgang kommt das für den Grünen Veltliner typische Pfefferl durch.



SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, Canapés, Roast beef, Beef Tartar, Barbecue und Grill.

