

# CHRIST



## RIED GABRISSEN GRÜNER VELTLINER X 2023



### INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%    Bio  
Restzucker: 3,4 g/l    Vegan  
Säure: 5,8 g/l    Histaminarm



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg/Ried Grabrissen



### TERROIR

Angeschwemmter, eiszeitlicher Schotter aus weißem Quarz der bis an die Oberfläche ragt



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

6° - 8 °C



### REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



### VINIFIKATION

Mehrere sorgfältige Lesegänge von Hand bringen Ausgewogenheit, Balance und Struktur. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Ganztraubenpressung, teilweise Maischestandzeit für 4 Stunden. Vergärung und Ausbau im Stahltank, ca. 6 Monate auf der Hefe. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



### VERKOSTUNGSNOTIZ

Vollreife Frucht, kräftig, wunderbare Kernobst Noten, reifer gelber Apfel, Birne, sehr würzig, unterlegt mit feinen Kräuter-Nuancen, am Gaumen überrascht er dann mit einer straffen Säure und Salzigkeit.



### SPEISENBEGLEITUNG

Wiener Schnitzel, gekochter Tafelspitz, cremiges Risotto, Pilzgerichte.

