

CHRIST



XXI
2017



INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 1,0 g/l Vegan
Säure: 5,9 g/l



HERKUNFT

Wien/Bisamberg



TERROIR

Reich an Tonmineralien, Eisen
und Magnesium



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

13° - 15 °C



REBSORTE(N)

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon



VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebeln ohne quetschen. Maischegärung ca. 28 Tage, 30-monatiger Ausbau in 300l Fässern, danach Vermählung der Tranchen im großen Holzfass. Ruhe, Reife und Integration für weitere 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



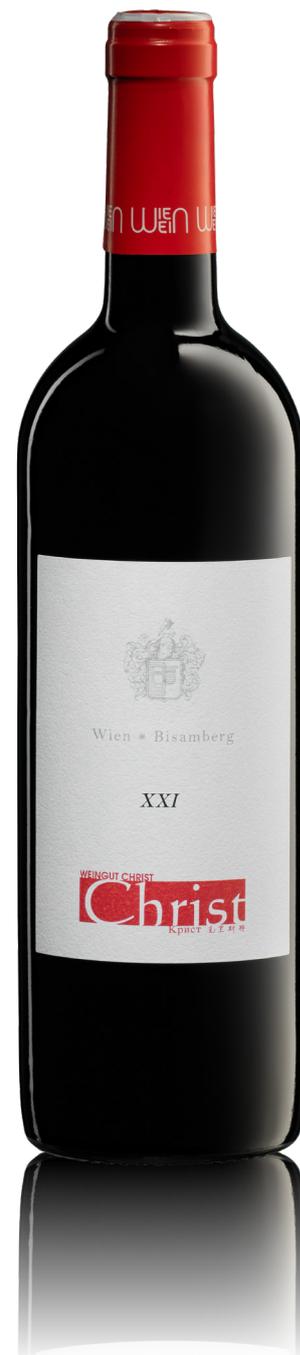
VERKOSTUNGSNOTIZ

Purpurrot, delikates Duftspektrum von dunklen Beeren, Gewürzen, Leder und Tabak, mächtige Tannine, dichte Struktur, vielversprechendes Entwicklungspotential.



SPEISENBEGLEITUNG

Wildgerichte, kräftige Saucen, Steak, Höhepunkt einer Festtafel, Meditationswein.



IST