

BRUT ROSÉ

Herkunft: 70 % biologisch angebaute Pinot Noir-Trauben und 30 % biologisch angebaute Sauvignier Gris-Trauben. Beide Weinberge wurden im Jahr 2012 gepflanzt und liegen auf 500 m Seehöhe unterhalb der Mendel. Die einzigartige Kombination aus alpinem und mediterranem Wetter verleiht diesen Trauben ihre besonderen Eigenschaften und ihren besonderen Charakter.

Wuchs: Kräftig und ziemlich aufrecht.

Ertrag: Pro Trieb 2-3 mittelgroße Trauben mit mittelgroßen Beeren. Um die beste Weinqualität zu erzielen, variiert die Traubenlast der Rebe zwischen 1,5 und 1,8 kg.

Ernte: Erste Septemberwoche.

Wein: In der Nase komplexe Aromen von Himbeeren und Erdbeeren mit lebendiger Säure. Am Gaumen konzentriert und mineralisch. Ein starker harmonischer Körper, der in einem langen Abgang endet. Ausgezeichneter prickelnder Aperitif.

Serviertemperatur: 6-8° C



LIESELEHOF



Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIKO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com