

# BRUT JUNIOR

**Herkunft:** Sauvignier gris Rebe. Sie ist das Ergebnis einer zweihundertjährigen Kreuzungsarbeit, die von einem Dutzend Landwirtschaftsinstitute und Universitäten in Europa durchgeführt wurde. Die Eltern sind Seyval x Zähringer. Sie gehört zur Familie der Piwi-Reben und ist resistent gegen Pilzkrankheiten. In normalen Jahren ist keine Behandlung erforderlich. Ideal für den Bioanbau.

**Entwicklung:** stark und vertikal

**Ertrag:** Pro Trieb gibt es zwei mittelgroße Trauben. Um die Qualität des Weines zu steigern, darf die Rebenlast pro Stock 1,8 Kilogramm nicht überschreiten. Mit dieser Ausbeute sind wir in der Lage, Schaumweine von außergewöhnlicher Qualität zu produzieren.

**Ertrag:** mittelhoch.

**Reife:** mittel, eine Woche nach Weißburgunder oder Chardonnay

**Zucker:** 18° - 19° KMW (90 - 95 Öchsle)

**Lieselehof-Methode:** „Metode rural“ mit Degorgieren.  
Kein Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker.  
24 Monate Hefelagerung.

**Sekt:** Das Bouquet ist trocken und frisch mit wunderbar eleganter Perlage. Aromen von Honig, Zitronenschale, Limette, Datteln.

**Passt zu:** Jung und dynamisch, perfekt für Aperitifs, Tempura, cremigem Käse und Sushi, Charcuterie & Tartare

**Serviertemperatur:** 8°, in der kalten Jahreszeit 10°

**Lagerfähigkeit:** bis zu 10 Jahre

**Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:**  
Bio Garantie Srl IT-BIO-001-BZ

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



LIESELEHOF

