LIESELEHOF
EXTRA BRUT 75

HERKUNFT: Die Souvignier gris Rebe ist das Ergebnis einer zweihundertjährigen Kreuzungsarbeit, die von einem Dutzend Landwirtschaftsinstituten und Universitäten in Europa durchgeführt wurde. Die Eltern sind Seyval x Zähringer. Sie gehört zur Familie der Piwi-Reben und ist gegen Pilzkrankheiten resistent. 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.

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.
Dieser edle Sekt war 75 Monate auf der Hefe in der Flasche.

SEKT: Das Bouquet ist trocken und frisch mit sehr feiner, wunderbar eleganten Perlage. Aromen von Pfirsich, Aprikose, Honig, Zitrone und Datteln. Im Gaumen erhaben, elegant mit Sahnegebäck.

PASST: hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten und Krustentieren. Sie können ihn zu Austern, Garnelen, Hummer oder Sushi servieren, mit seinen mineralischen Akzenten und Zitrusnoten, die den Geschmack der Kombination noch hervorzuheben. Charcuterie & Tartare

SERVIERTEMPERATUR: 8° in der kalten Jahreszeit 10°

LAGERFÄHIGKEIT: 20 Jahre

LIESELEHOF

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