

ROSÉ FORGET ME NOT

Herkunft: 60 % Sauvignier gris, diese Rebe ist das Ergebnis einer zweihundertjährigen Kreuzungsarbeit, die von einem Dutzend Landwirtschaftsinstituten und Universitäten in Europa durchgeführt wurde. Die Eltern sind Seyval x Zähringer. Es handelt sich um Piwi-Qualität. Sauvignier gris ist gegen Pilzkrankheiten resistent, in normalen Jahren muss die Rebe nicht behandelt werden.

Rebsorten: 40 % der Trauben sind Blauburgunder (Pinot noir).

Wachstum: stark und vertikal, sowohl für den Sauvignier gris als auch für den Pinot noir

Ertrag: Um die Qualität des Weines zu verbessern, darf die Rebenlast beim Sauvignier gris 1,8 kg und beim Pinot noir 1,5 kg pro Pflanze nicht überschreiten. Mit dieser Erntemenge sind wir in der Lage, einen Wein von außergewöhnlicher Qualität zu erzeugen.

Reifung: Der Sauvignier gris reift eine Woche nach dem Blauburgunder. Der reift mit dem Weißburgunder und Chardonnay.

Zucker: sowohl für den Blauburgunder als auch für Sauvignier Gris 18° - 19° KMW (90 - 95 Öchsle)

Wein: Das Bouquet ist süß und fruchtig mit Aromen von Kirschen und Erdbeeren, Himbeere und Preiselbeere. Am Gaumen gehen elegante Frische und Weichheit Hand in Hand.

Passt zu: Jung und dynamisch, fruchtig, perfekt als Aperitif. Zu Pizza, ausgezeichnet zu Fischvorspeisen, zu reichen, aber delikaten Gerichten wie Risotto, zu einigen Wurstwaren, zu weißem Fleisch, Gemüsegerichten, aber auch zu Desserts mit Obst.

Serviertemperatur: 10° in der kalten Jahreszeit 12°

Lagerfähigkeit: bis 5 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

