

LIESELEHOF ROSÉ

Herkunft: 80 % Blauburgunder, 20 % Sauvignier Gris.
Die Sauvignier gris Rebe ist das Ergebnis einer zweihundert-jährigen 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: Um die Qualität des Weines zu verbessern, darf die Rebenlast pro Pflanze beim Pinot Noir 1,5 kg und beim Sauvignier gris 1,8 kg nicht überschreiten. Mit dieser Ausbeute sind wir in der Lage, Schaumweine von außergewöhnlicher Qualität zu produzieren.

Reifung: Blauburgunder reift mit Weißburgunder und Chardonnay, Sauvignier gris eine Woche später.

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

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

Wein/Sekt: Das Bouquet ist elegant, süß und fruchtig mit wunderbar eleganter Perlage. Aromen von Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen wird die elegante Frische durch Sahnegebäck ergänzt. Gedacht als elegant, fruchtig, dynamischer Begleiter.

Passt zu: Perfekt für Aperitifs, Tempura, cremigen Käse und Sushi. Wir empfehlen ihn zu einem kräftigen Fischgericht, wie zum Beispiel einer Dorade in Salz mit Kirschtomaten oder einem Ceviche, aber auch zu einem Club Sandwich und, die Serviertemperatur leicht erhöhend, zu einem Beerendessert.

Serviertemperatur: 8° in der kalten Jahreszeit 10°

Lagerfähigkeit: 15 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

