

LIESELEHOF NINE

Vitigni: Cuvée di PIWI

Origine: Da vigneti PIWI, coltivati senza trattamenti

Vendemmia: Raccolta a mano

Alcol: 9% vol

Vinificazione: Acciaio inox

Certificazione: Bio / Organico

Formato: 0,75 L

Chiusura: Sughero

Produzione: 3.000 bottiglie

Note di degustazione:

- Al palato fresco, leggero e delicatamente floreale
- Sfumature fruttate (mela, miele, fiori bianchi, nota di moscato)
- Eleganza ariosa con un finale sottile e persistente

Abbinamenti gastronomici:

- Aperitivo
- Antipasti e piatti leggeri
- Cucina asiatica
- Insalate estive
- Primi piatti leggeri

Potenziale di invecchiamento: 5 anni

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

