



HOFKELLEREI
DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN



Frizzante: Tankgärung
Reblage: Weinviertel - Österreich
Traubensorte: Grüner Veltliner

Die Herkunft der Sorte lässt sich nicht genau feststellen. Sie kann jedoch als in Österreich heimische Rebsorte bezeichnet werden und führt hier mit der größten Anbaufläche. Nirgends auf der Welt sind die Standortbedingungen, wie Klima und Boden, so geeignet wie in Österreich. Sie ist eine sehr fruchtbare Rebsorte und muss daher im Ertrag stark reduziert werden.

Oenologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei warmer, trockener Witterung. Abbeerung der Trauben, Maischestandzeit von 2 Stunden. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 20 Grad C.

Ausbau und Lagerung im Edelstahltank. Zweite Vergärung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: lichtgelbe Farbe, fein-würziges, traubiges Bukett, mit feiner, milder Perlage, anhaltendes feinperligen Mousseux, frischer, dezenter Abgang.

Alkohol 10,5 %, Gesamtsäure 6,0 g/l, Restzucker 8,0 g/l

Glas: Sektklas, Chardonnayglas
Beliebt zu: Apéritif, Sushi, Weichkäse, Süßspeisen, als Abschluss eines netten Abends.
Trinktemperatur: 6 - 8 Grad C
Trinkreife: 2008 - 2010