



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1436

# F.L. Premier Brut

## Weinbeschreibung

Reifes Zitronengelb mit Steinobst-aromatik sehr feiner, zarter Duft, cremig und rund am Gaumen, feines Mousseux, reifer Charakter, lang-anhaltend. Riesling in Traditioneller Flaschenvergärung.

Empfohlen als Aperitif und zu besonderen Anlässen.

## Terroir und Herkunft

Die Weine der Reserve Linie stammen aus unseren seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesberg, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen Lössböden. Hier wird Herkunft, Authentizität, Präzision und Wertigkeit erlebbar.

## Rebsorte und Weinstil

Riesling ist die hochwertigste Rebsorte in den alten Anlagen der Riede Karlsberg. Die Reife, das präzise Säure- und Fruchtsüßespiel und die komplexe Aromatik machen den F.L. Brut Premier zu einem der großen Riesling Sekte.

## Vinifizierung

Frühe Lese für die Sektgrundweine, schonende Verarbeitung mit kurzer Standzeit auf der Maische. Flaschengärung nach der Methode Traditionelle, 2 Jahre Reifung auf der Flasche.

## Wine description

Ripe lemon yellow colour, finely scented with stone fruit aromatics; creamy and round on the palate with a fine mousse, ripe character, quite long in the finish. Riesling traditionally fermented in the bottle.

Recommended as an apéritif and for special occasions.

## Terroir and origin

Our Reserve series wines are harvested from older vines, grown in the deep loess soils of the single vineyards Karlsberg & Johannesberg, owned by the family for more than 600 years. They are characterised by their clarity of origin, terroir, authenticity, precision & great value.

## Grape variety and style of wine

Riesling is the most precious grape variety in the old parcels of Ried Karlsberg. Its ripeness, the precise interplay of fruit with acidity and the complex aromatics make F.L. Brut Premier one of the greatest of all Riesling Sekts.

## Vinification

Early harvesting for the base wine, gently vinification with a short time on the skins. Traditional second fermentation in the bottle, two years maturing in the bottle.

