



HOFKELLEREI  
DES FÜRSTEN VON  
LIECHTENSTEIN



Frizzante: Liesecco  
Reblage: Karlsberg - Herrnbaumgarten - Weinviertel – Österreich  
Traubensorte: 80% Müller Thurgau, 20% Gelber Muskateller

Die Rebe stammt vermutlich aus Vorderasien. Eine der ältesten Rebsorten der Welt. Seit 1400 in der Wachau urkundlich nachgewiesen, außerdem in der Steiermark und im Burgenland. Hohe Ansprüche an die Lage, spätreifend, fast für alle Böden geeignet (außer Kalk), fäulnisanfällig, empfindlich gegenüber Frost und Pilzbefall.

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: Sektglas, Chardonnayglas

Beliebt zu: Aperitif, Sushi, Weichkäse, Süßspeisen, als Abschluss eines netten Abends.

Trinktemperatur: 6 - 8 Grad C