



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Sektbeschreibung

F.L. BRUT

REBLAGE: Karlsberg – Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 55 % Riesling, 45 % Grüner Veltliner

„Königin der Weißweine“ - die Rieslingtraube stammt aus dem Rheingebiet und ist auch bekannt als Rheinriesling. Die Sorte wurde aus den Wildreben am Oberrhein ausgelesen. Früheste Nennung für Wurzelreben findet man 1435 in Rüsselsheim. Die Namensgebung Riesling dürfte von ihrer Neigung zum Verrieseln stammen. Als spätreifende Sorte benötigt sie beste Lagen, ist ansonsten jedoch recht dankbar im Anbau. Ihre Erträge sind gering (Domäne 400 gr/m²), dankt dies jedoch mit wunderschönen Fruchttönen, an Pfirsich und Aprikosen erinnernd. Riesling hat auf unserem Weingut große Tradition und Bedeutung für die Weinkelterung und Sektherstellung.

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

Oenologischer Kommentar: Die Handlese der Trauben erfolgte bei trockener, warmer Witterung. Mit 18,5° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben, kurze Standzeit der Maische. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung der Grundweine bei 22 Grad C, zweite Gärung 12 Monate, Dosage 10 gr/l.

Degustationsnotiz:

Reife, lichtgelbe Farbe, sehr feiner, zarter Duft mit leichten Pfirsichtönen, feines Mousseux, reifer Charakter, langanhaltend.

Alkohol: 12,5 % vol., Ges. Säure 6,0 g/l., Restzucker 8,0 g/l.

Beliebt als Aperitif und zu speziellen Anlässen

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad C

Trinkreife: 2018 - 2022