



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

F.L. Premier Brut Rosé

Weinbeschreibung

Feine, brillante lachsrosa Reflexe, zarte Waldbeer und Steinobstaromatik, zarter Duft nach Zitrus- und Organgenblüten, cremig und rund am Gaumen, elegantes Mousseux, reifer Charakter, lang-anhaltend. Riesling, Grüner Veltliner und Blaufränkisch in traditioneller Flaschenvergärung.

Empfohlen als Aperitif, zu leichter Küche 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

Die Reife, das präzise Säure- und Fruchtsüßespiel und die komplexe Aromatik machen den F.L. Premier Brut Rosé zu einem der großen Herkunftssekte.

Vinifizierung

Frühe Lese für die Sektgrundweine, schonende Verarbeitung mit kurzer Standzeit auf der Maische. Flaschengärung nach der Methode Traditionelle, ein Jahr Flaschenreife.

Analyse

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 4,7 g/l
Restzucker: 2,3 g/l

Wine description

Fine, brilliant salmon-colored reflexes, tender scented wild berries with stone fruit aromatics; creamy and round on the palate with a fine mousse, ripe character, quite long in the finish. Riesling, Grüner Veltliner and Blaufränkisch traditionally fermented in the bottle.

Recommended as an apéritif, light cuisine 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

Its ripeness, the precise interplay of fruit with acidity and the complex aromatics make F.L. Premier Brut Rosé one of the greatest and most elegant Rosé sparkling wines.

Vinification

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

Analysis

Alcohol: 12,5 %vol.
Acidity: 4,7 g/l
Residual sugar: 2,3 g/l

