



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Sektbeschreibung

F.L. Premier

Traditionelle Flaschengärung (Méthode Champenoise)

REBLAGE: Karlsberg – Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 100 % Riesling

„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.

Oenologischer Kommentar:

Die Handlese der Trauben erfolgte bei trockener, warmer Witterung, mit 18° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben, kurze Standzeit der Maische. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung der Grundweine bei 16° C. Zweite Gärung in der Flasche (2 Jahre). Dosage 8 gr/l.

Degustationsnotiz:

Reifes Zitronengelb, sehr feiner, zarter Duft mit leichten Pfirsichtönen, cremig runder Geschmack, feines Mousseux, reifer Charakter, lang-anhaltend. 2 Jahre Flaschenvergärung.

Alkohol: 13,5 % 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: 2014 - 2017

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier