



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Beschreibung

Liesecco/Frizzante

REBLAGE: Weinviertel – Österreich
TRAUBENSORTE: Gelber Muskateller

Bewertungen: AWC 84,5 Punkte

Die Rebe stammt vermutlich aus Vorderasien und ist eine der ältesten Rebsorten der Welt. Seit 1400 in Österreich urkundlich nachgewiesen. Hohe Ansprüche an die Lage, spätreifend, fast für alle Böden geeignet (außer Kalk), fäulnis- und pilzanfällig, empfindlich bei Frost.

Oenologischer Kommentar:

Die Handlese erfolgte bei warmer, trockener Witterung. Abbeerung der Trauben, Maischestandzeit von 6 Stunden. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 20°C. Ausbau und Lagerung im Edelstahltank. Hergestellt durch Imprägnier-Verfahren. Unter hohem Druck wird der Frizzante in Flaschen abgefüllt.

Degustationsnotiz:

lichtgelbe Farbe, fein-würziges, traubiges Bukett, mit feiner, milder Perlage, anhaltendes feinperliges Mousseux, frischer, dezenter Abgang.

Alkohol: 10,5 % vol., Ges.Säure. 6 g/l., Restzucker 18 g/l

Glas: Sektglas, Chardonnayglas

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