



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibungen Selektion Karlsberg

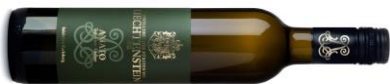


Grüner Veltliner Reserve

Kräftiger, extraktreicher Wein. Birne und reifer Apfel, cremig, Bratapfel, extrem saftig und anhaltend am Gaumen.

Trinktemperatur: 11-12 Grad C

Speisen: Räucherfisch, Hummer, Wiener Schnitzel, Tafelspitz, scharfe, würzige, asiatische Gerichte.



Traminer Auslese Amato

Kräftige, liebeliche Spezialität. Strohgelbe Farbe, Geschmack nach Kräutern, Thymian, Rosenholz, Williamsbirne, Champignon, sehr mineralisch.

Trinktemperatur: 11-13 Grad C

Speisen: Edelpilz- oder Blauschimmelkäse, Pasteten, besonders Gänseleber, Dessert.



Zweigelt Profundo

Barrique-angebauter kräftiger Rotwein. Tiefdunkles Rubin, hochkonzentriert, dicht am Gaumen, Tabak, dunkle Schokolade, Amarenakirsche, mollige, weiche Tannine.

Trinktemperatur: 16-18 Grad C

Speisen: Rindfleisch, Wild, Käse.



Merlot Anberola

Barrique-angebauter kräftiger Rotwein. Mittleres Rubingranat, reife Beeren- und Kräuteraromen, Tabak und Mokka, lang im Abgang.

Trinktemperatur: 16-18 Grad C

Speisen: Dunkles Fleisch, Wild, Käse.



Zweigelt/Merlot Principatus

Barrique-angebauter, kräftiger Rotwein. Dunkles Rubingranat, Geschmack und Duft nach Schoko, Mokka, Heidelbeere, Cassis, Pflaume, angenehme, weiche Tannine.

Trinktemperatur: 16-18 Grad C

Speisen: Rindfleisch, Wild, Käse.