



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1712



Weinbeschreibung

Blanc Vaduzer Pinot Noir AOC 2015

REBLAGE: Vaduz – Fürstentum Liechtenstein
TRAUBENSORTE: Pinot Noir

„Königin der Rotweine“. Als wichtigste Qualitätsrotweintraupe im gemässigten Klima findet die Sorte ideale Bedingungen auf den Reblagen von Vaduz. Die Sorte wurde vermutlich bereits von den Römern kultiviert. Karl der III. brachte ihn 884 vom Burgund als „Clävner“ an den Bodensee. Pinot Noir bedarf einer sehr guten, weinbaulichen Pflege, da er besonders in feuchten Jahren zu Edelfäule neigt.

Lesetermin: 24. September 2015
Erzeugerabfüllung: 7. März 2016

Oenologischer Kommentar: Handlese bei guter, trockener Witterung. Gesundes vollreifes Traubengut mit 101 Grad Oe. Abbeerung und direktes Pressen. Anschliessendes Entschleimen des Traubenmostes und sofortiges Einleiten der Gärung. Gärtemperatur wurde zwischen 22-25°C gehalten. Weiterer Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: Nussig und würzig mit rauchigem Aroma, füllig am Gaumen mit harmonischem Säurespiel. Idealer Begleiter zu Fischgerichten, würzigem Käse und geräucherten Wurstwaren.

Alkoholgehalt: 13.3 % Vol.

Beliebt zu: Apéritiv und Sommerküche

Trinktemperatur: 10 Grad C
Trinkreife: 2016 - 2018
Oenologe: Sebastian Gunsch

FÜRSTLICHE DOMÄNE