



## Weinbeschreibung

### Vaduzer Pinot Noir Herawingert AOC 2015

**REBLAGE:** Herawingert Vaduz – Fürstentum Liechtenstein  
**TRAUBENSORTE:** 100 % Pinot Noir

„Königin der Rotweine“. Als wichtigste Qualitätsrotweintraupe im gemässigten Klima findet die Sorte ideale Bedingungen auf der Reblage Herawingert. 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:** 22. September 2015

**Erzeugerabfüllung:** 28. April 2016

**Oenologischer Kommentar:** Handlese bei guter, trockener Witterung. Sehr gesundes und vollreifes Traubengut mit 100 Oechslegraden. Abbeerung und anschliessende Maischegärung 8 Tage mit idealer Gärtemperaturführung (Angär- und Hauptgärphase). Pressung mit pneumatischer Presse. Ausbau und Reifung im Edelstahltank und im gebrauchten französischen Eichenfass.

**Degustationsnotiz:** Brillantes kräftiges Rubinrot, herrlich betontes Früchtebukett mit Nuancen von dunklen Kirschen. Im Gaumen beeindruckend die lang anhaltende Fülle und Tiefe.

**Alkoholgehalt:** 13.3 % Vol.

**Beliebt zu:** dunklem Fleisch und Käse

**Trinkreife:** 2016 - 2021

**Trinktemperatur:** 16 Grad C

**Oenologe:** Sebastian Gunsch

FÜRSTLICHE DOMÄNE