



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1712



## Weinbeschreibung

### Vaduzer Pinot Noir Abt AOC Liechtenstein Barrique 2012

**REBLAGE:** Abtswingert – 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:** 2. Oktober 2012

**Erzeugerabfüllung:** 15. Mai 2014

**Oenologischer Kommentar:** Handlese bei guter, trockener Witterung. Sehr gesundes und vollreifes Traubengut mit durchschnittlich 97 Oechslegraden. Abbeerung und anschließende Maischegärung 3 Tage mit idealer Gärtemperaturführung (Angär- Hauptgärphase). Pressung mit pneumatischer Presse. Ausbau und Reifung im Barrique 15 Monate.

**Degustationsnotiz:** Mittleres burgunderrot , fruchtiger Duft, vollmundige, weiche Struktur, reiche, reife Aromatik.

**Alkoholgehalt:** 12.6 % Vol.

**Trinkreife:** 2014 - 2019

**Trinktemperatur:** 16 - 18 Grad C

**Beliebt zu:** dunklem Fleisch und Käse

**Oenologe:** Geri Büchel

FÜRSTLICHE DOMÄNE