



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Zweigelt rosé Qualitätswein Clos Domaine 2015

REBLAGE: Karlsberg – Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE 100 % Zweigelt

Die Zweigelt-Rebe ist eine Neuzüchtung der Versuchsanstalt Klosterneuburg aus dem Jahre 1922, benannt nach seinem Züchter Dr. F. Zweigelt. Die Sorte ist sehr anpassungsfähig, bevorzugt jedoch tiefgründige Böden. Im Ertrag muss sie gut kontrolliert werden und liefert die schönsten Resultate bei Erträgen von ca. 500 gramm/m².

Lesetermin: 12. - 13. 10. 2015

Erzeugerabfüllung: 11. 02. 2016

Oenologischer Kommentar:

Die Ernte erfolgte bei kühler, trockener Witterung. Die Trauben hatten 18,5° Klosterneuburg. Abbeeren der Trauben, 1 Stunde Standzeit der Maische. Pressung mit pneumatischer Tankpresse, Vergärung bei 20°C, anschließend biologischer Säureabbau, Ausbau und Lagerung im Edeltank.

Degustationsnotiz:

Erdbeere, Steinobst, saftig frisch und trinkig, Bowlencharakter, animierend, ansprechende Charlottenfarbe, gelungen, Trinkspaß

Alkohol: 12,1 % vol., Ges. Säure 5,5g/l., Restzucker 1,1 g/l

Beliebt zu: Käsespätzle, Pizza, gefüllten Pasteten, Wurstwaren, als Aperitif

Trinktemperatur: 8° C

Trinkreife: 2016 - 2018

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier