



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Pinot Noir AOC Vaduz 2022

Weinbeschreibung

Strahlendes Rubinrot, feines - betontes Fruchtbukett von Kirschen und Waldbeeren. Am Gaumen kräftig - würzige Struktur und Frische mit Nougat, Röstaromen und zarter Beerenfrucht im Nachhall.

Empfohlen zu hellem Fleisch, aromatischem Käse oder Gegrilltem.

Terroir und Herkunft

Die Ried Herawingert zählt zu den wichtigsten Rebbergen im Rheintal. Das von Föhn und kühlen Abwinden der umliegenden Gebirgszüge dominierte Kleinklima und der kalk- und schieferhältige Boden bringen traditionell feine, mineralische und elegante Burgunder hervor.

Rebsorte und Weinstil

Pinot Noir zählt zu den grossen Rotweinen der Welt, im Fürstentum Liechtenstein ist er seit Jahrhunderten die traditionell angebaute Rebe. Stilistisch eine Kombination aus Frische und Reife mit einem aromatischen Touch vom teilweisen Ausbau im Holz.

Vinifizierung

Selective, eher frühe Handlese, gekühlte Mazeration und Vergärung, teilweiser Ausbau- und Reifung in neuen und gebrauchten Tonneaus für 1 Jahr.

Analyse

Alkohol: 12,6 %vol.
Restzucker: 0,7 g/l

Wine description

Brilliant ruby red, fine - accentuated fruit bouquet of cherries and wild berries. Powerful on the palate - spicy structure and freshness with nougat, roasted aromas and delicate berry fruit on the finish.

Recommended with white meat, aromatic cheese or grilled food.

Terroir and origin

Ried Herawingert is one of the most important vineyards in the Rhine Valley. The microclimate dominated by the foehn and cool winds from the mountain ranges and the limestone and slate soil traditionally produce fine, mineral and elegant Pinot Noirs.

Grape variety and style of wine

Pinot Noir yields some of the world's greatest red wines. In the principality of Liechtenstein it is for centuries the traditional red vine. Stylistically, a combination of freshness and ripeness with an aromatic touch from partially élevage in tonneaus.

Vinification

Selective & rather early harvesting by hand; cold maceration & cooler fermentation. Partial élevage and maturing in new and used tonneaus for one year.

Analysis

Alcohol: 12,6 %vol.
Residual sugar: 0,7 g/l

