



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1436

# Profundo Zweigelt 2019

## Weinbeschreibung

Eldes, dunkles Rubingranat mit opakem Kern, dunkle, reife Fruchtnuancen, Schwarz- kirschen, Brombeeren, Cassis und etwas pfeffrige Würze und Lebendigkeit, saftig und schokoladig, kraftvolle Länge mit balancierten Tanninen im Abgang.

Empfohlen zu Rind, Wild, reifem Käse und asiatisch inspirierter Küche.

## Terroir und Herkunft

Die Weine der Reserve Linie stammen aus unseren seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesberg, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen Lössböden. Hier wird Herkunft, Authentizität, Präzision und Wertigkeit erlebbar.

## Rebsorte und Weinstil

Profundo ist seit jeher einer der Vorzeigeweine der Hofkellerei. Als Österreichische Rebsorte punktet der Zweigelt vor allem durch seine Kirschfrucht, Saftigkeit und Lebendigkeit am Gaumen -in Profundo vereint mit dem Ausbau und der Reife in französischen Barriques.

## Vinifizierung

Schonender Ausbau in Holzgärständern, mit langer Maischestandzeit. Reifung für zwei Jahre in ausgewählten französischen Barriques in den jahrhunderte-alten Kellergewölben der Hofkellerei.

## Analyse

Alkohol: 12,7 %vol.

Säure: 4,7 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

## Bewertungen

91 Punkte Falstaff

## Wine description

Noble, dark ruby garnet with an opaque core, dark & ripe fruit, black cherries and blackberries, cassis with a lively bit of pepper; juicy & chocolatey, powerful with nicely balanced tannins in the finish.

Recommended for beef, wild game, ripe cheeses and Asian-inspired dishes.

## Terroir and origin

The wines of our Reserve stem from older vines, grown in the deep loess soils of the single vineyards Karls- and Johannesberg, owned by the family for more than 600 years. They let you experience their origin, terroir, authenticity, precision and high value.

## Variety and style of wine

Profundo has always been one of the Hofkellerei's showpieces. The Austrian variety is impressive for its cherry fruit, juiciness and liveliness on the palate – here in Profundo coupled with élevage and maturing in French barriques.

## Vinification

Gentle vinification in wooden fermenters with a long period of maceration. Maturing for two years in selected French barriques in the centuries-old vaulted cellar of the Hofkellerei.

## Analysis

Alcohol: 12,7 %vol.

Acidity: 4,7 g/l

Residual sugar: 1,1 g/l

## Awards

91 Points Falstaff

