



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Profundo Zweigelt 2020

Weinbeschreibung

Edles, brillantes Rubingranat, dunkle, reife Beerenfrucht, Schwarzkirschen, Wacholder und Cassis mit etwas pfeffriger Würze. Saftig, schokoladig mit einem Hauch von Vanille und Röstaromen am kraftvollen und animierenden Gaumen

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 Karlsberg und Johannesbergen, 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: 13,0 %vol.
Säure: 5,3 g/l
Restzucker: 1,0 g/l

Bewertung

Jahrgang 20219:
92 Punkte A la Carte
91 Punkte Falstaff
Gold NÖ-Weinbewertung

Wine description

Noble, brilliant ruby garnet, dark & ripe berry fruit, black cherries, juniper and cassis with a bit of wild pepper; juicy & chocolatey, with hints of vanilla and smokey aromas on the powerful and animating 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 Karlsberg and Johannesbergen, 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: 13,0 %vol.
Acidity: 5,3 g/l
Residual sugar: 1,0 g/l

Award

Vintage 2019:
92 Points A la Carte
91 Points Falstaff
Gold Lower Austrian Wine Award

