



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Weinbeschreibung

Zweigelt Clos Domaine 2014

REBLAGE: Karlsberg/Hödl - Herrnbauergarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 100 % Zweigelt

Die Rotweintraupe Zweigelt ist eine Neuzüchtung der Versuchsanstalt Klosterneuburg aus dem Jahre 1922, benannt nach seinem Züchter Dr. F. Zweigelt. Die Sorte ist sehr anpassungsfähig, benötigt jedoch frühe bis mittelfrühe Lagen und bevorzugt tiefgründige Böden. Im Ertrag muss sie gut kontrolliert werden und liefert die schönsten Resultate bei Erträgen von ca. 500 Gramm/m². Der Wein zeigt eine kräftige, rubinrote Farbe mit einem leicht violetten Schimmer. Im Bukett beerigwürzig, sehr geschmeidig mit runden, ansprechenden Tanninen.

Lesetermin: 08. - 09. 10. 2014
Erzeugerabfüllung: 27. 05. 2016

Oenologischer Kommentar:

Die Handlese erfolgte bei warmer Witterung. Die Trauben hatten 19° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben, Maischegärung bei 25° C, 7 Tage. Pressung mit pneumatischer Tankpresse, biologischer Säureabbau. Ausbau und Lagerung im Holzfass.

Degustationsnotiz:

Rubingranat, dunkle Kirsche, reife Pflaume, satte Frucht, viel Schwarzebeeren, Schoko Nougat, sehr griffig und kernig, gute Balance, Spur frischer Brombeeren, dominiert von schwarzer, reifer Kirsche.

Alkohol: 12,4 % vol., Ges. Säure 5,3 g/l, Restzucker 1,1 g/l

Beliebt zu: Pilzen, Innereien, Rindfleisch und Wild, Grillspießen

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C, gewinnt, wenn er dekantiert wird.

Trinkreife: 2016 - 2020

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier

