



HOFKELLEREI
DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN



Wein: **PRINCIPATUS Selektion Karlsberg**
Jahrgang: 2007
Reblage: Karlsberg- Herrnb Baumgarten - Weinviertel - Österreich
Traubensorte: 58 % Zweigelt 07, 42 % Merlot 07

Bewertung: 89 Punkte Falstaff

Die Zweigeltrebe 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. Der Name Merlot soll sich nach Überlieferung von Merle (=Amsel) ableiten, da den Vögeln eine besondere Vorliebe für die Beeren dieser Traubensorte nachgesagt wird. Von wo die Sorte abstammt, weiß man nicht. Man vermutet Bordeaux, da sie dort erstmals im 18. Jahrhundert beschrieben wird.

Lesetermin: 1. und 5.10.2007
Erzeugerabfüllung: 08.01.2009
Füllung total: 7.400 - 75cl

Oenologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei trockener, sehr warmer Witterung. Abbeeren der Trauben, Maischegärung 10 Tage. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Biologischer Säureabbau im Edelstahltank. 14 Monate Ausbau in Barriquefässern.

Degustationsnotiz: Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. Feine Nougat-Schoko-Nase, Zwetschkenkonfit, ein Hauch von Herzkirschen, Schoko-Cherry-Frucht, einladendes Bukett. Am Gaumen saftig elegante Textur, feines Säurespiel, delikate rotbeerige Frucht, sehr gut integrierte Tannine, bleibt lange anhaften, lebendig und trinkanimierend, saftige Kirschenfrucht im Nachhall, sehr gutes Reifepotenzial, exzellenter Speisebegleiter.

Alkohol 13,3 % vol., Gesamtsäure 4,8 g/l, Restzucker 1,5 g/l

Beliebt zu: dunklem Fleisch, Wild, Käse
Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C
Trinkreife: 2009 - 2019
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier