



HOFKELLEREI
DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN



Wein: **Zweigelt PROFUNDO Selektion Karlsberg**
Jahrgang: 2006
Reblage: Karlsberg, Hödln - Herrnbaumgarten - Weinviertel –
Österreich
Traubensorte: Zweigelt

Die Rotweintraube 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 g/m². Der Wein zeigt eine kräftige rubinrote Farbe mit einem leicht-violetten Schimmer. Im Bukett beerig-würzig, sehr geschmeidig mit runden, ansprechenden Tanninen.

Lesetermin: 16.10.2006
Erzeugerabfüllung: 30.10.2008
Füllung total: 12.000 – 75cl

Önologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei sehr warmer Witterung. Abbeerung der Trauben, Maischegärung bei 24°C – 10 Tage, Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Biologischer Säureabbau im Edelstahltank. Ausbau in Barriquefässern 18 Monate lang.

Degustationsnotiz: Kräftiges Rubinrot. In der Nase einladende Kirschenfrucht, Röstaromen, süßes Beerenkonfit. Am Gaumen saftig, ausgewogen und elegant, stoffige Frucht, feste, gut integrierte Tannine, feiner Schokonachhall, sehr gutes Reifepotenzial, hat Länge und Substanz, ein vielseitiger Speisebegleiter.

Alkohol 13 % vol., Gesamtsäure 4,7 g/l, Restzucker 1,1 g/l

Beliebt zu: dunklem Fleisch, Wild und Käse
Trinktemperatur: 16 – 18° C, gewinnt wenn er dekantiert wird
Trinkreife: 2008 – 2016
Oenologe: Weinmeyer Josef, Preier Gottfried