



HOFKELLEREI  
DES FÜRSTEN VON  
LIECHTENSTEIN



Wein: **Zweigelt Clos Domaine**  
Jahrgang: 2007  
Reblage: Karlsberg, Hödln - Herrnbaumgarten - Weinviertel –  
Österreich  
Traubensorte: Zweigelt  
**Bewertung:** 88 Punkte Falstaff

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 Gramm/m<sup>2</sup>. Der Wein zeigt eine kräftige, rubinrote Farbe mit einem leicht violetten Schimmer. Im Bukett beerig-würzig, sehr geschmeidig mit runden, ansprechenden Tanninen.

Lesetermin: 02.10.2007  
Erzeugerabfüllung: 25.02.2009  
Füllung total: 10.000 – 75 cl

Oenologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei warmer Witterung. Abbeerung der Trauben, Maischegärung bei 24 Grad C, 6 Tage. Pressung mit pneumatischer Tankpresse, biologischer Säureabbau. Ausbau und Lagerung im Holzfass und Edelstahltank.

Degustationsnotiz: Mittleres Rubingranat, Ockerreflexe. In der Nase zarte Kirschfrucht, cremige Textur, süße Tunkelfrucht, tabakblättrig unterlegter Zwetschkenröster. Am Gaumen süßlich, Kirschkonfit, mittlere Länge, durchaus balanciert.

Alkohol 13,5 % vol., Gesamtsäure 4,9 g/l, Restzucker 2,6 g/l

Beliebt zu: Schnecken und Pilzen, Innereien, Rindfleisch und Wild, Grillspießen  
Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C, gewinnt, wenn er dekantiert wird  
Trinkreife: 2009 - 2016  
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier