HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT 1436

Blanc de Noir 2020

Weinbeschreibung
Zartrosa mit silbrigen Reflexen, florale Aromatik mit Aprikosen und feinen, reduktiven Noten gefolgt von Frische, Frucht, feiner Würze und saftigem Schmelz am Gaumen.
Empfohlen zu leichteren Speisen, Aufschnitten, Meeresfrüchten und den liechtensteiner Käsknöpfle.

Terroir und Herkunft
Das von Föhn und kühlen Abwinden der Gebirgszüge dominierte Kleinklima des Rheintals und der kalkhältige Geröllboden der Kleinstlagen im Vaduzer Städle bieten seit Jahrhunderten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Pinot Noir.

Rebsorte und Weinstil
Die traditionelle Spezialität aus weissgepressten Pinot Noir Trauben erinnert im Stil an große Roséweine mit angenehm samtiger Textur, frischem Säurespiel, üppiger Frucht und verspielter Länge.

Vinifizierung
Blaue Pinot Noir Trauben aus den ersten Erntetagen, sorgfältig von unseren „Wimmlern" von Hand selektioniert, werden sofort abgepresst, der klare Saft ohne Farbpigmente als Weisswein gekühlt vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut.

Analyse
Alkohol: 12,9 %vol.
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 1,0 g/l



Wine description
Fine pink tone with silver highlights, floral aromaticity with a bit of apricot and fine reductive notes, followed by a freshness, fruit, fine spices and satiny texture on the palate.
Recommended for lighter dishes, cold cuts, seafood and Liechtensteiener cheese pasta.

Terroir and origin
A microclimate moulded by the alternating warm & cool downdrafts from the mountains and the limestony rocks of the smallest sites in Vaduz have for centuries provided the ideal conditions for growing Pinot Noir.

Grape variety and style of wine
This traditional specialty of Pinot Noir pressed as a white wine is reminiscent of the great rosés, with its lovely satiny texture, fresh acidity, generous fruit and persistent length.

Vinification
Blue Pinot Noir clusters from the first days of the harvest, hand-selected by our pickers, are immediately pressed. The clear juice without any pigment is fermented cool like a white wine and matured on the fine lees.

Analysis
Alcohol: 12,9 %vol.
Acidity: 5,2 g/l
Residual sugar: 1,0 g/l

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein
Brünnerstraße 8, 2193 Wilfersdorf, Austria, +432573221927, wein@hofkellerei.at, www.hofkellerei.com