



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Anberola Merlot 2017

Weinbeschreibung

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen und zarter Randaufhellung. Waldbeerkonfit, schwarze Beerenfrucht unterlegt mit balsamischen Anklängen, feine Tanninstruktur, Schokolade und Tabakwürze im langen Nachhall.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Reserve Linie stammen aus unseren seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesberg, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen Lössböden. Hier wird Herkunft, Authentizität, Präzision und Wertigkeit erlebbar.

Rebsorte und Weinstil

Die Hofkellerei zählt zu den ersten österreichischen Weingütern die Merlot in ihren Rieden auspflanzten. Stilistisch dominiert von Reife, angenehmer Würzigkeit, üppiger Frucht und kraftvollem Körper.

Vinifizierung

Traditionell schonender Ausbau, Vergärung im Holzgärständer mit anschließender 3 jähriger Reifung in ausgewählten französischen Barriques in den jahrhundertalten Kellergewölben der Hofkellerei.

Analyse

Alkohol: 13,3 %vol.
Säure: 5,0 g/l
Restzucker: 1,0 g/l



Wine description

Dark ruby-garnet with violet highlights and a slight lightening at the rim. Wild strawberry confit, black berry fruit supported with balsamic nuances; fine structural tannins, chocolate and tobacco spice with a persistent aftertaste.

Terroir and origin

The wines of our Reserve stem from older vines, grown in the deep loess soils of the single vineyards Karls- and Johannesberg, owned by the family for more than 600 years. They let you experience their origin, terroir, authenticity, precision and high value.

Grape variety and style

The Hofkellerei was one of the first Austrian estates to plant Merlot in their vineyards. Stylistically characterised by ripeness, pleasant spice, opulent fruit and powerful body.

Vinification

Traditional gentle vinification, fermentation in wooden vats followed by three years maturing in selected French barriques in the centuries-old vaulted cellar of the Hofkellerei.

Analysis

Alcohol: 13,3 %vol.
Acidity: 5,0 g/l
Residual sugar: 1,0 g/l