



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Principatus Cuvée Zweigelt/Merlot 2016

Weinbeschreibung

Dunkles Rubingranat und violette Reflexe, schwarze Beerenfrucht mit Lakritze, Edelholz und feine Tabaknoten, Vanille, Brombeere und Kräuternuancen, saftig, reif und strukturiert im Abgang, feine und runde Tannine.

Empfohlen zu dunklem Fleisch, Wild und kräftigem Käse.

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

Principatus ist eine Cuvée ausgewählter Zweigelt und Merlot des jeweiligen Jahrgangs. 2016 wurden 60% Zweigelt mit 40% Merlot cuvéetiert und in neuen französischen Barriques ausgebaut. Den Stil prägt der Zweigelt mit seiner saftigen, reifen Frucht und Merlot mit Dichte und Körper.

Vinifizierung

Traditionell schonender Ausbau, Vergärung im Holzgärständer mit anschließender 2 jähriger Reifung in den jahrhunderte alten Kellergewölben der Hofkellerei. Die Essenz des knappen aber herausragenden Jahrgangs 2016.

Analyse

Alkohol: 13,0 %vol.
Säure: 4,9 g/l
Restzucker: 2,0 g/l

Bewertungen

90 Punkte Falstaff

Wine description

Dark ruby-granat with violet reflexes, dark berryfruit with liquorice, noble oak notes and fine tobacco, vanilla, blackberry and spicy nuances, juicy, ripe and well structured on the palate, fine and soft tannins.

Pairs with dark meat, game and rich cheeses.

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 of wine

Principatus is our premium Cuvée of selected Zweigelt and Merlot grapes of the vintage. In 2016 60% Zweigelt was married to 40% Merlot and then carefully aged in new French oak barriques. Zweigelt adds its juicy ripe fruit character and Merlot its density and rich body.

Vinification

Traditional vinification with fermentation in oak fermenters followed by 2 years of wooden vats in the century-old barrel cellars of the winery. The essence of the small harvest of the great 2016 vintage.

Analysis

Alcohol: 13,0 %vol.
Acidity: 4,9 g/l
Residual sugar: 2,0 g/l

Awards

90 Points Falstaff

