HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT 1436

Profundo 2021

Zweigelt - Merlot

"Saftig, reif – Zweigelt und Merlot – Weinviertler Reife trifft auf bordelaiser Ausbau"

Weinbeschreibung

Brillantes Rubingranat. Dunkle, saftige Beerenfrucht, Cassis, Nougat, Schwarzkirschen, Wacholder und pfeffrige Würze in der Nase. Elegant und schokoladig, mit einem Hauch von Vanille und Dörrfrüchten am kraftvollen, animierend-samtigen Gaumen.

Empfohlen zu Rind, Wild, reifem Käse und asiatisch inspirierter Küche.

Terroir und Herkunft

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

Rebsorte und Weinstil

Profundo ist seit jeher der Weinviertler Vorzeige-Rotwein des Weinguts. In der frischen, zeitgemäßen Interpretation als Cuvée vereinen sich Zweigelt und Merlot zu einer perfekten Symbiose, voller Frucht und druckvoll-eleganter Struktur.

Vinifizierung

Schonender Ausbau in Holzgärständern, mit langer Maischestandzeit. Schonende Reifung für zwei Jahre in ausgewählten Barriques in den jahrhundertealten Kellergewölben des Weinguts.

Analyse

Alkohol: 13,6 %vol.
Restzucker: 1,6 g/l

Bewertungen

92 Punkte A la Carte

Wine description

Brilliant ruby garnet. Dark, juicy berry fruit, cassis, nougat, black cherries, juniper, and peppery spice on the nose. Elegant, chocolaty, with a hint of vanilla and dried fruit on the powerful, animatingly velvety palate.

Recommended with beef, game, mature cheese, and Asian-inspired cuisine.

Terroir and origin

The wines in the Reserve line come from our single cru vineyards, Karlsberg and Johannesbergen, which have been cultivated by the family for over 600 years – partly from old vines growing on deep, calcareous loess soils. Origin, authenticity, precision, and value can be experienced here.

Variety and style of wine

Profundo has always been the winery's flagship red wine from the Weinviertel. In this fresh, contemporary interpretation as a cuvée, Zweigelt and Merlot combine to form a perfect symbiosis, full of fruit and powerful, elegant structure.

Vinification

Gentle ageing in wooden fermenters, with a long maceration period. Careful maturation for two years in selected barriques in the centuries-old cellar vaults of the winery.

Analysis

Alcohol: 13,6 %vol.
Residual sugar: 1,6 g/l

Awards

92 Points A la Carte

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