



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Rosé 2024 BIO

Weinbeschreibung

Feiner Roséton, in der Nase präzise Frucht nach Zitrusblüte, Himbeere und Walderdbeeren mit etwas Reduktion, erfrischend-salzig-saftig mit animierendem Schmelz, Finesse und viel Trinkfluss im lebendigen Finish am Gaumen.

Genießt sich bestens auf jeder Terrasse, in guter Gesellschaft und zu leichter, frischer Küche.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Clos Domaine Linie stammen aus unseren jüngeren Rebanlagen rund um die Einzellagen Karls- und Johannesbergen. In den Rebärten wird vom Rebschnitt an präzise in Richtung Frische und Struktur gearbeitet.

Rebsorte und Weinstil

Feine Fruchtaromen vom Zweigelt, der fruchtbetonten österreichischen Rotweinsorte, werden von etwas Fülle und Schmelz vom Merlot ergänzt. Mineralisch-strukturbetonte Stilistik mit angenehmem Säurespiel.

Vinifizierung

Verarbeitung gesunder Trauben mit guter Säurebalance, ohne Mazeration gepresst, im Stahltank gekühlt vergoren und für kurze Zeit auf der Feinhefe ausgebaut.

Analyse

Alkohol: 12,5 %vol.
Restzucker: 4,1 g/l

Wine description

Delicate rosé color, precise with citrus blossom, raspberry and wild strawberry fruit on the nose with some reduction, refreshingly salty and juicy with lively creaminess, finesse and plenty of drinkability in the lively finish on the palate.

Best enjoyed on any terrace, in good company and with light, fresh cuisine.

Terroir and origin

The wines of the Clos Domaine line grow on our younger vines around the single vineyards of Karlsberg and Johannesbergen. In the vineyards, precise work is done from pruning onwards to achieve freshness and structure.

Grape variety and style

Fine fruit aromas from Zweigelt, the fruit-driven Austrian red wine varietal, are complemented by the richness and smoothness of Merlot. Minerally structured style with pleasant acidity.

Vinification

Processing of healthy grapes with good acid balance, pressed without maceration, fermented in steel tanks, and aged on the fine lees for a short time.

Analysis

Alcohol: 12,5 %vol.
Residual sugar: 4,1 g/l

