



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1436

# Zweigelt 2020

## Weinbeschreibung

Strahlendes Kirschrot, Kirschnoten und Veilchen in der Nase mit etwas Brombeeren, frischen Kräutern und Schokolade am Gaumen, würzig, safig mit samtigen Tanninen im fruchtig-animierenden Finish.

Empfohlen zu frischer und würziger Küche, Pasta und feinen Fleischgerichten, Braten und Gegrilltem.

## Terroir und Herkunft

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

## Rebsorte und Weinstil

Feine, verspielt-konzentrierte Frucht-aromen vom Zweigelt, der österreichischen Rotweinsorte mit typisch samtigen Tanninen.

## Vinifizierung

Verarbeitung gesunder, reifer Trauben mit guter Säurebalance, Mazeration und Vergärung im Stahltank, Reifung in großen 4.000 Liter Fässern in den jahrhunderte-alten Gewölben der Hofkellerei.

## Analyse

Alkohol: 12,9 %vol.  
Säure: 5,3 g/l  
Restzucker: 1,0 g/l

## Wine description

Vibrant cherry red, cherries and violets in the nose with hints of blackberries, fresh herbs and chocolate on the pa-let, gentle spicy- and juicyness with velvety tannins on the fruity, animating finish.

Recommended for fresh and spicy dishes, pasta, cooked or grilled meats.

## Terroir and origin

The grapes for our Clos Domaine se-ries grow on younger vines around the single vineyards of Karlsberg & Johan-nesberg. These vineyards are precise-ly farmed, from pruning to harvest, to achieve freshness and structure.

## Grape variety and style

Fine and playful concentrated fruit aromas of Zweigelt, the most popular Austrian red wine variety with velvety tannis.

## Vinification

Healthy grapes with good acid balan-ce, maceration and fermentation in stainless steel, ripening in 4.000 liter barrels in the century-old cellars of the princely winery.

## Analysis

Alcohol: 12,9 %vol.  
Acidity: 5,3 g/l  
Residual sugar: 1,0 g/l

