



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Quartett Clos Domaine 2015

REBLAGE: Karlsberg-Kreinholz – Herrnbaumgarten/Weinviertel

TRAUBENSORTEN: 46,5 % Sauvignon blanc, 23,5% Muskat
Ottonel, 8% Grüner Veltliner, 22% Riesling

Lesetermin: 23. 09. – 1. 10. 2015

Erzeugerabfüllung: 21. 01. 2016

Oenologischer Kommentar:

Die unterschiedlichen Erntetermine erfolgten bei etwas kühlerer, trockener Witterung. Die Trauben hatten von 17° Klosterneuburg bei Muskat Ottonel bis 19° Klosterneuburg bei Sauvignon blanc.

Maischestandzeiten von durchschnittlich 2-5 Stunden, Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 19° C, Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz:

Knackig-frische rote und grüne Äpfel, Birne, grüne Melone, wahrer Obstkorb, sehr fruchtig, großer Fruchtbogen, saftiger Obstsalat, gelungene Melange der 4 Sorten, perfekt abgestimmt und harmonisiert

Alkohol: 12,6 % vol., ges. Säure 7,3 g/l, Restzucker 3,1 g/l

Beliebt als: Aperitif, Terrassenwein, zu allen Arten von leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Meeresfrüchten, Huhn und hellem Fleisch.

Trinktemperatur: 10 – 12 Grad C

Trinkreife: 2016 - 2018

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier