



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1712



## Weinbeschreibung

### Vaduzer Pinot Noir Federweiss AOC 2015

**REBLAGE:** Vaduz – Fürstentum Liechtenstein  
**TRAUBENSORTE:** Pinot Noir

„Königin der Rotweine“. Als wichtigste Qualitätsrotweintraupe im gemässigten Klima findet die Sorte ideale Bedingungen auf den Reblagen von Vaduz. Die Sorte wurde vermutlich bereits von den Römern kultiviert. Karl der III. brachte ihn 884 vom Burgund als „Clävner“ an den Bodensee. Pinot Noir bedarf einer sehr guten, weinbaulichen Pflege, da er besonders in feuchten Jahren zu Edelfäule neigt.

**Lesetermin:** 21. September 2015  
**Erzeugerabfüllung:** 4. März 2016

**Oenologischer Kommentar:** Handlese bei guter, trockener Witterung. Gesundes vollreifes Traubengut mit 98 Grad Oe. Abbeerung und kurze Maischestandzeit vor dem Pressen. Anschliessendes Entschleimen des Traubenmostes und sofortiges Einleiten der Gärung. Gärtemperatur wurde zwischen 22-25°C gehalten. Weiterer Ausbau im Edelstahltank.

**Degustationsnotiz:** Rosafarbe, kräftige frische Erdbeer-Fruchtöne und zeigt sich weich und füllig im Gaumen mit harmonischem Säurespiel. Idealer Begleiter zur Frühlings- und Sommerküche.

**Alkoholgehalt:** 13.3 % Vol.

**Beliebt zu:** Apéritiv und Sommerküche

**Trinktemperatur:** 10 Grad C  
**Trinkreife:** 2016 - 2018  
**Oenologe:** Sebastian Gunsch

FÜRSTLICHE DOMÄNE