



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1712



Weinbeschreibung

Vaduzer Pinot Noir Bocker AOC Sélection Liechtenstein Barrique 2012

REBLAGE: Herawingert – Vaduz – Fürstentum Liechtenstein
TRAUBENSORTE: 100 % Pinot Noir (Klon Mariafeld)

„Königin der Rotweine“. Als wichtigste Qualitätsrotweintraupe im gemäßigten Klima findet die Sorte ideale Bedingungen auf der Reblage Herawingert. 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: 2. Oktober 2012
Erzeugerabfüllung: 10. Juni 2014

Oenologischer Kommentar: Handlese bei guter, trockener Witterung. Sehr gesundes und vollreifes Traubengut mit durchschnittlich 98 Oechslegraden. Abbeerung und anschließende Maischegärung 3 Tage mit idealer Gärtemperaturführung (Angär- Hauptgärphase). Pressung mit pneumatischer Presse. Ausbau und Reifung im Barrique 15 Monate.

Degustationsnotiz: Kräftiges burgunderrot, fruchtiger Duft, würzige Nase, vollmundige weiche Holznoten, reiche, reife Aromatik.

Alkoholgehalt: 13.7 % Vol.

Trinkreife: 2014 - 2019
Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C
Beliebt zu: dunklem Fleisch und Käse
Oenologe: Geri Büchel

FÜRSTLICHE DOMÄNE