



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Rosé 2022

Weinbeschreibung

Nobler frischer Roseton, in der Nase viel Frucht nach Himbeere und Wald-erdbeeren, am Gaumen saftig mit mineralischer Salzigkeit, animierend mit Struktur und Schmelz, Finesse im langen Finish.

Empfohlen zu leichter, frischer und würziger Küche, Pasta und Fisch.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Clos Domaine Linie stammen aus unseren jüngeren Rebanlagen rund um die Einzella- gen Karls- und Johannesberg. In den Reb- gärten wird vom Rebschnitt an präzise Richtung Frische und Struk- tur ge- arbeitet.

Rebsorte und Weinstil

Feine Fruchtaromen vom Zweigelt, der fruchtbetonten österreichischen Rotweinsorte. Mineralisch-, struktur- betonte Stilistik mit angenehmen Säur- spiel.

Vinifizierung

Verarbeitung gesunder Trauben mit guter Säurebalance ohne Mazeration gepresst, im Stahltank gekühlt vergo- ren und auf der Feinhefe ausgebaut.

Analyse

Alkohol: 11,0 %vol.
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 1,1 g/l



Wine description

Noble and bright pink, in the nose abundant fruit of raspberry and wild strawberries; juicy & vibrant on the palate, with salty minerality, structure and texture; finesse in the long finish.

Recommended for light, fresh and spi- cy dishes, pasta & fish.

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 fruit aromas of Zweigelt, the most popular Austrian red wine variety. A rather minerally and tightly structured style, with a pleasant interplay of aci- dity.

Vinification

Healthy grapes with good acid ba- lance pressed without maceration; fermented cool in stainless steel and mature on the fine lees.

Analysis

Alcohol: 11,0 %vol.
Acidity: 5,9 g/l
Residual sugar: 1,1 g/l