



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Rosé 2023

Weinbeschreibung

Nobler, funkelnder Roseton, in der Nase präzise Frucht nach Zitrus, Himbeere und Walderdbeeren. Am Gaumen erfrischend, salzig, saftig mit mineralischer, animierender Struktur und Schmelz. Finesse und etwas angenehme Reduktion im lebendigen Finish am Gaumen.

Genießt sich bestens auf jeder Terrasse, in guter Gesellschaft und zu leichter, frischer Küche.

Terroir und Herkunft

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

Rebsorte und Weinstil

Feine Fruchtaromen vom Zweigelt, der fruchtbetonten österreichischen Rotweinsorte. Mineralisch- und strukturbetonte Stilistik mit angenehmem Säurespiel.

Vinifizierung

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

Analyse

Alkohol: 11,3 %vol.
Restzucker: 1,2 g/l

Wine description

Noble, shiny rose color, with precise fruit on the nose of citrus, raspberry, and wild strawberries. Refreshingly salty and juicy on the palate, with an animating, mineral-driven structure, a melting texture, and a pleasant reduction on the lively finish.

Best enjoyed on your terrace, in good company, and with light, fresh cuisine.

Terroir and origin

The grapes for our Clos Domaine series grow on younger vines surrounding the single vineyards of Karlsberg and Johannesbergen. These vineyards are meticulously farmed, from pruning to harvest, to achieve freshness and structure.

Grape variety and style

Fine fruit aromas from Zweigelt, the most popular Austrian red wine variety. A minerally and tightly structured style, with a pleasant interplay of acidity.

Vinification

Healthy grapes with a good acid balance, pressed without maceration, fermented cool in stainless steel, and matured on the fine lees.

Analysis

Alcohol: 11,3 %vol.
Residual sugar: 1,2 g/l

