



SWISS WINE ZUM WOCHENENDE

Noblesse in der Flasche: Der Wein des Fürsten

In der Schweiz weiss man das noch zu wenig: Im Fürstentum Liechtenstein gedeihen hervorragende Pinot Noirs.

13. Juni 2024 - 06:24 Uhr

Text: Stephan Thomas

STANDESGEMÄSS. Zu einem herrschaftlichen Schloss gehört ein schöner Rebberg. Das sagte sich auch Fürst Hans Adam I von Liechtenstein, als er 1712 die damalige Grafschaft Vaduz erwarb. Inbegriffen war der 3.8 ha grosse Herawingert, die Vorzeigelage im Fürstentum. Er ist bis heute im Besitz des Fürstenhauses. Im Weinportfolio der Fürstenfamilie steckt aber noch mehr. Die Rebberge, die in der Nähe des fürstlichen Schlosses im niederösterreichischen Wilfersdorf stehen, umfassen mit 31 ha die fast zehnfache Fläche des Herawingert. Während in Wilfersdorf vor allem für Österreich typische Reben stehen, fokussiert man in Vaduz auf die burgundischen Sorten Pinot Noir und Chardonnay. Grosses Bild oben: Prinzessin Marie und Stefan Tschette.

QUANTENSPRUNG. 2018 entschied sich die fürstliche Familie für eine Qualitätsoffensive. An der Front vertreten ist das Fürstenhaus mit Prinzessin Marie, die ausgebildete Sommelière ist. Als Managing Director fungiert Stefan Tschette, als Önologin die junge Natalie Wallner. Beratend wirkt Hanna Fiegenschuh aus dem Team von Star-Berater Stéphane Deroncourt. Tschette umreisst die Ziele wie folgt: «Wir wollen Weine auf internationalem Niveau, die aber nicht zu technisch sind und Terroir wie Jahrgang abbilden. Sie sollen frisch und animierend sein, Vitalität und Spannkraft zeigen - kurz, sie sollen Lust machen, zu zweit eine Flasche auszutrinken.»



Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein: Seit 1712 im Besitz der fürstlichen Familie.

ZUM EINKELLERN. Die Verkostung zeigt, dass man auf Kurs ist. Die Pinots «Herawingert» präsentieren sich trotz unterschiedlicher Jahrgangscharakteristik gleichermassen elegant und tiefgründig. Von 2020 probieren wir Grosse Reserve, eine Spitzencuvée, die jeweils aus den besten Chargen assembliert wird. Die Weine bieten alles, was sich Natalie Wallner wünscht: «Rote Frucht, gute Säure, Struktur - dazu ein Hauch Holz, das nicht dominiert». Wir würden noch das Reifepotential anfügen. Ein paar Jahre Flaschenlager werden diese Weine noch besser machen.

NEW YORK, TOKIO, SINGAPUR. Der Erfolg liess nicht lange auf sich warten. Heute stehen die Hofkellerei-Weine in Spitzenrestaurants von New York, Tokio, Singapur und Hongkong auf dem Tisch. «Der «Figaro» hat über uns geschrieben, und wir durften unsere Flaschen im Pariser «Plaza Athénée» präsentieren.» Ein schöner Erfolg für das junge, engagierte Team. Am besten, so finden wir, trinkt man die Weine vor Ort, im fürstlichen Restaurant «Torkel» gleich neben dem Herawingert, wo Ivo Berger auf 16-Punkte-Niveau kocht.

COUP DE COEUR: Pinot Noir Herawingert 2019

DAS LIEGT IM KELLER: Pinot Noir Herawingert Grosse Reserve 2020, Chardonnay Herawingert 2019, Pinot Noir Herawingert 1968

DREI GAULTMILLAU-KÖCHE MIT HOFKELLEREI LIECHTENSTEIN-WEINEN: Ivo Berger im Restaurant «Torkel» Vaduz (16 Punkte). Johan Breedijk im Art Deco Hotel Montana; Luzern/Rest. «Scala» (15 Punkte). Rafael Rodriguez in der Auberge de l'Abbaye de Montheron Lausanne-Montheron (16 Punkte).

DAS PASST ZUSAMMEN: Weissler Solospargel mit Sauce Hollandaise und paniertem Kalbsschnitzel zu Pinot Noir Herawingert 2020

>> www.hofkellerei.li

Fotos: HO