



HOFKELLEREI
DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN



Wein: **Zweigelt Rosé Schloss Wilfersdorf**
Jahrgang: 2010
Reblage: Karlsberg - Herrnbaumgarten - Weinviertel - Österreich
Traubensorte: Zweigelt

Die Zweigeltrebe ist eine Neuzüchtung der Versuchsanstalt Klosterneuburg aus dem Jahre 1922, benannt nach seinem Züchter Dr. F. Zweigelt. Die Sorte ist sehr anpassungsfähig, bevorzugt jedoch tiefgründige Böden. Im Ertrag muss sie gut kontrolliert werden und liefert die schönsten Resultate bei Erträgen von ca. 500 gramm/m². Die Weine zeigen kräftige, tiefe Farben, im Bukett beerig-fruchtig, sehr geschmeidig und ansprechend im Gaumen mit runden Gerbstoffen.

Lesetermin: 20.10.2010
Erzeugerabfüllung: 11.02.2011
Füllung total: 2.900 – 75cl

Oenologischer Kommentar: Die Ernte erfolgte bei sehr warmer, trockener Witterung. Abbeeren der Trauben, 2 Stunden Standzeit der Maische. Pressung mit pneumatischer Tankpresse, Vergärung bei 22 Grad C. Anschließend biologischer Säureabbau. Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: Zwiebel-gold-gelb-rot. Leichte, zarte Rosatöne. Diskretes Beerensaroma (Erdbeere), fruchtig-frisch und prickelnd am Gaumen.

Alkohol 12,1 % vol., Gesamtsäure 6,3g/l, Restzucker 1,1 g/l

Beliebt zu: Apéro, Aal, Käsespätzle, Pizza, gefüllten Pasteten und Wurstwaren.
Trinkreife: 2011 - 2013
Trinktemperatur: 8° C
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier