



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1712

# Pinot Noir Herawingert 2018

## Weinbeschreibung

Brillantes kräftiges Rubinrot, herrlich betontes Fruchtbukett mit Nuancen von dunklen Kirschen und Walderdbeer. Am Gaumen beeindruckend die lang anhaltende Frische mit Röstanklingen und zarter Beerenfrucht.

Empfohlen zu hellem Fleisch, aromatischem Käse oder Gegrilltem.

## Terroir und Herkunft

Die Ried Herawingert zählt zu den wichtigsten Rebbergen im Rheintal. Das von Föhn und kühlen Abwinden der Gebirgszüge dominierte Kleinklima und der kalk- und schieferhaltige Boden bringen traditionell feine, mineralische und elegante Burgunder hervor.

## Rebsorte und Weinstil

Pinot Noir zählt zu den großen Rotweinen der Welt, im Fürstentum Liechtenstein ist er seit Jahrhunderten die traditionell angebaute Rebe. Stilistisch eine Kombination aus Frische und Reife mit einem aromatischen Touch vom teilweisen Ausbau in Barriques.

## Vinifizierung

Selektive, eher frühe Handlese, gekühlte Mazeration und Vergärung, teilweiser Ausbau- und Reifung in neuen und gebrauchten Barriques für 1 Jahr.

## Analyse

Alkohol: 13,6 %vol.  
Säure: 4,3 g/l  
Restzucker: 1,0 g/l



## Wine description

Brilliant & robust ruby red, magnificent fruit bouquet with nuances of dark cherries and wild strawberries. Impressive on the palate for persistent freshness with toasty aromas and delicate berry fruit.

Recommended for light meats, aromatic cheeses or dishes from the grill.

## Terroir and origin

Ried Herawingert is one of the most important vineyards in the Rheintal. A microclimate dominated by the warm wind »Föhn« and cool downdrafts from the mountains along with the limestone- & slate-rich soil traditionally yields fine, mineralic and elegant Pinot family wines.

## Grape variety and style of wine

Pinot Noir yields some of the world's greatest red wines. In the principality of Liechtenstein it is for centuries the traditional red vine. Stylistically, a combination of freshness and ripeness with an aromatic touch from partially élevage in barrique.

## Vinification

Selective & rather early harvesting by hand; cooled maceration & fermentation. Partial élevage and maturing in new and used barriques for one year.

## Analysis

Alcohol: 13,6 %vol.  
Acidity: 4,3 g/l  
Residual sugar: 1,0 g/l