



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1436

# Anberola Merlot 2020

## Weinbeschreibung

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Feines Waldbeerconfit, schwarze Beeren und Dörrfrüchte, unterlegt mit balsamischen Anklängen, samtige Tanninstruktur, schokoladig-würzig und saftig im langen Nachhall.

## Terroir und Herkunft

Die Weine der Reserve Linie stammen aus unseren seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesberg, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen Lössböden. Hier wird Herkunft, Authentizität, Präzision und Wertigkeit erlebbar.

## Rebsorte und Weinstil

Die Hofkellerei zählt zu den ersten österreichischen Weingütern die Merlot in ihren Rieden auspflanzten. Stilistisch dominiert von Reife, angenehmer Würzigkeit, üppiger Frucht und kraftvollem Körper.

## Vinifizierung

Traditionell schonender Ausbau, Vergärung im Holzgärständer mit anschließender 3 jähriger Reifung in ausgewählten französischen Barriques in den jahrhundertealten Kellergewölbener der Hofkellerei.

## Analyse

Alkohol: 13,8 %vol.  
Säure: 5,4 g/l  
Restzucker: 2,6 g/l



## Wine description

Dark ruby garnet with violet reflections. Fine wild berry confit, black berries and dried fruit, underlaid with balsamic hints, velvety tannin structure, chocolaty-spicy and juicy in the long finish.

## Terroir and origin

The wines of our Reserve stem from older vines, grown in the deep loess soils of the single vineyards Karls- and Johannesberg, owned by the family for more than 600 years. They let you experience their origin, terroir, authenticity, precision and high value.

## Grape variety and style

The Hofkellerei was one of the first Austrian estates to plant Merlot in their vineyards. Stylistically characterised by ripeness, pleasant spice, opulent fruit and powerful body.

## Vinification

Traditional gentle vinification, fermentation in wooden vats followed by three years maturing in selected French barriques in the centuries-old vaulted cellar of the Hofkellerei.

## Analysis

Alcohol: 13,8 %vol.  
Acidity: 5,4 g/l  
Residual sugar: 2,6 g/l