



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Zweigelt/Merlot Principatus Selektion Karlsberg 2015

REBLAGE: Karlsberg- Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 63% Zweigelt, 37% Merlot

Die Zweigeltrebe ist eine Neuzüchtung der Versuchsanstalt Klosterneuburg aus dem Jahre 1922, benannt nach seinem Züchter Dr. F. Zweigelt. Die Sorte ist sehr anpassungsfähig, benötigt jedoch frühe bis mittelfrühe Lagen und bevorzugt tiefgründige Böden.

Der Name Merlot soll sich nach Überlieferung von Merle (=Amsel) ableiten, da den Vögeln eine besondere Vorliebe für die Beeren dieser Traubensorte nachgesagt wird. Woher die Sorte stammt, weiß man nicht genau. Man vermutet Bordeaux, da sie dort erstmals im 18. Jhd. beschrieben wird.

Lesetermin: 20.09. - 21.10.2015
Erzeugerabfüllung: 28.09. 2016

Oenologischer Kommentar:

Die Handlese erfolgte bei trockener, sehr warmer Witterung. Abbeeren der Trauben, Maischegärung 12-14 Tage. Pressung mit pneumatischer Tankpresse, biologischer Säureabbau im Edelstahltank, 10,5 Monate Ausbau in Barriquefässern.

Degustationsnotiz:

Topcuvée nur in Spitzenjahren, tiefschwarz, Waldbeerencocktail, Brombeeren, Schlehe, Cassis, sehr geschmeidig, hochfeine Tannine und lange anhaltende Extraktsüße, perfekt, trinkig und voll am Gaumen

Alkohol: 13,3 % vol., Ges. Säure 4,8 g/l, Restzucker 1,0 g/l

Beliebt zu: dunklem Fleisch, Wild, Käse

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C,
Trinkreife: 2016 - 2024
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier