

## Die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein: schwungvolle Finesse und faszinierende Eleganz aus vielseitigen Lagen in Vaduz, im Weinviertel und im Burgenland

30. Mai 2023

Manchmal fängt ein Weingenuss mit einer Geschichte an, manchmal auch mit d e r Geschichte. Vor allem, wenn man einen Wein der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein im Glas hat. Dann wehen nicht nur Aromen aus dem Glas, sondern auch der berühmte Hauch der historischen Unendlichkeit. Die fängt in diesem Fall vor rund 900 Jahren an.

Im 12. Jahrhundert nannte sich Hugo von Liechtenstein nach der südlich von Wien gelegenen Burg Liechtenstein. Seit 1436 ist urkundlich die enge Beziehung der Familie zum Weinbau festgehalten: Die Kellerei in der Marktgemeinde Wilfersdorf im österreichischen Weinviertel gelangte in Familienbesitz, als Otto von Meyssau diese zusammen mit dem Barockschloss Wilfersdorf seinem Neffen Christoph von Liechtenstein vererbte. Hier ist man im Zentrum eines großen Dreiecks zwischen Wien, Brunn und Bratislava.

So richtig los mit Adel und Weinbau ging es dann Anfang des 17. Jahrhunderts. Von den drei Brüdern Karl, Maximilian und Gundaker,

wurde Karl 1608 und die beiden anderen 1623 in den erblichen Reichsfürstenstand erhoben. Fürst Johann Adam I kaufte 1699 bzw. 1712 die Besitzungen Schellenberg und die Grafschaft Vaduz, die am 23. Januar 1719 von Kaiser Karl VI zusammengelegt und zum Reichsfürstentum Liechtenstein erhoben wurden. Gleichwohl dauerte es noch mehr als 200 Jahre, ehe 1938 die Familie ihren bereits 1394 von Johann von Liechtenstein erworbenen Sitz in Feldsberg (heute Valtice in Tschechien) in das heutige Fürstentum Liechtenstein nach Vaduz verlegte, das seitdem die Hauptstadt ist.

Auch der Weinbau ging über die Jahrhunderte vor allem von Feldsberg aus, das gut einen Kilometer hinter der Grenze liegt, aber immer zum Weinviertel und nicht zu Mähren gehörte. Hier wurde nach Klosterneuburg 1873 die zweite Weinbaufachschule in Niederösterreich gegründet. Noch heute zählt Schloss Feldsberg zu den schönsten Barockschlössern Tschechiens und ist in die UNESCO-Weltkulturerbeliste aufgenommen. Nachdem der Familienstammsitz hinter dem Eisernen Vorhang verschwunden war, erfolgte der Wiederaufbau des Weinguts mit Rieden in Herrnbaumgarten und Hausbrunn im Weinviertel und später in Vaduz. Dort konzentriert sich seit Mitte der fünfziger Jahre die Verwaltung der Domänen und steuert auch die Hofkellerei in Wilfersdorf. Hier entstand in den jahrhundertealten Kellergewölben nach dem Umbau 2011 ein moderner Press- und Gärkeller. Im ehemaligen Presshaus hat das Spezialitätenrestaurant Torkel mit Sternekoch Ivo Berger einen Stamplatz in der Welt des Weins und des Genusses. In Vaduz gibt es einen Barriquekeller und einen Barriquesaal, der auch für Event-Locations zur Verfügung steht. Die Hofkellerei begegnet einem auch mitten in Wien in der Fürstengasse 1 im 9. Wiener Bezirk, wo im prachtvollen Park und in der Vinothek

und der **Bar des Gartenpalais Liechtenstein** **Weine** gemeinsam mit lokalen und hausgemachten Spezialitäten zur **Verkostung** und zum **Verkauf** angeboten werden. Die **Weine** der **Hofkellerei** gehen zu **70 % an Privatkunden**, mit denen eine **besonders kommunikative Beziehung** entstanden ist.

Was die **Familie** angeht, so übernahm **1989 Fürst Hans-Adam II** die **Regentschaft** und übertrug **2004** die **Ausübung** an Erbprinz **Alois**. Auch in der **Hofkellerei** hat man sich **neu und teammäßig** aufgestellt. An der **Spitze der Teampyramide** steht **Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein**, Ehefrau von **Prinz Constantin**, dem **drittgeborenen Sohn des Fürsten von Liechtenstein**. Sie **managt** nicht nur **innerhalb der Familie** den **Weinbauzweig**, sondern wendet sich als **ausgebildete Sommelière** und **Marketing- und Vertriebspezialistin** mit **großem Engagement** der **Hofkellerei** zu. **Betriebsleiter** in **Vaduz** und **Wilfersdorf** ist seit vier Jahren **Stefan Tscheppe**, der zuvor **Betriebe** in der **Südsteiermark**, in **Kalifornien** und das **Weingut Esterházy** im **Burgenland** geleitet hatte. Als **Kellermeister** und **Produktionsleiter** fungieren in **Wilfersdorf** **Josef Stumvoll** und in **Vaduz** **Sebastian Gunsch**. Angesichts der **Bedeutung** des **Weinbaus** im **Fürstenhaus** hat man sich zur **professionellen Beratung** **Derenoncourt Consultants** ins Team geholt, die das **Weinbusiness** von unzähligen **Châteaux** in **Bordeaux** und in **anderen Teilen Frankreichs** fördern.

Nach wie vor findet der **Weinbau** der **Hofkellerei Liechtenstein** sowohl auf der **Domaine Wilfersdorf** im **Bezirk Mistelbach** im **Norden des Weinviertels** als auch auf der **Domaine Vaduz**, unweit des **Stadtzentrums** in der **Feldstraße** statt.

Die **Marktgemeinde Wilfersdorf** im **Norden** des **Weinviertels** im **Anbaugebiet Niederösterreich** liegt **wenige Kilometer** südöstlich vom Weinort **Poysdorf** und **rund 25 km** von der **Grenze** zur **Slowakei** und zu **Tschechien** entfernt. Zu den aktuell **rund 36 Hektar Rebfläche** der Hofkellerei gehören insbesondere die **Rieden Karlsberg** und **Johannesbergen** **nordöstlich** von **Poysdorf** bei **Herrnbaumgarten**. Hier gibt es **tiefgründige Böden** mit **Mergel**, **Tonmergel** und **Sand** mit starken **Löss-** und **Lösslehm-Auflagen**. **Klimatisch** herrschen im **Nordosten** des **Weinviertels** durch den **pannonischen Klimaeinfluss** **warme und trockene Sommer** und **kalte Winter** vor. **Oftmals** treten tagsüber **starke thermische Windböen** als Folge der **Sonneneinstrahlung** auf. Die **Weingärten** sind durch die **gute Entlüftung** auch im **Frühjahr** und **Herbst** weitgehend vor **unerwünschten Frösten** geschützt. Besonders im **langen Herbst** vermitteln zudem die **Temperaturunterschiede** zwischen **Tag** und **Nacht** den Trauben **enorme Aromen** und ein **solides Säuregerüst**.

**Hochwertige Premium Weine** kommen auch aus **Rebanlagen** im **Burgenland** westlich des **Neusiedler Sees**. In den **Weingärten** bei **Purbach** an den **Abhängen** des **Leithagebirges** und im **Ruster Hügelland** in den **Rieden Sulzingerkogel** und **Kramer** bei **St. Margarethen** überwiegen **Muschelkalkböden**, auf denen vor allem **Chardonnay** und **Blaufränkisch** wachsen. In der **Ried Mitterberg** bei **Breitenbrunn** ist das **Terrain** von **Kalk** und **Schiefer** geprägt. Über die **Weingärten** im **Weinviertel** und im **Burgenland** hinaus besitzt die Hofkellerei **seit 2019** auch **Rebanlagen** im **Kamptal**.

In den **Weingärten** des **Weinviertels**, des **Burgenlands** und des **Kamptals** werden insgesamt gesehen zu etwa **60 %** die **weißen Sorten** **Grüner Veltliner**, **Riesling**, **Sauvignon Blanc**, **Müller-**

**Thurgau, Chardonnay, gelber Muskateller, Muskat-Ottonell und Traminer** angebaut. Dazu kommen mit rund **40 %** die roten **Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot**. Die **Hofkellerei** war übrigens der **erste Betrieb im Weinviertel**, der großflächig **Merlot** in der **Ried Karlsberg** pflanzte.

In der **Domaine Vaduz** befindet sich die wohl **traditionellste** und **bedeutendste Lage** im Fürstentum Liechtenstein: **Herawingert**. Die vier Hektar große, nach **Südwesten** ausgerichtete Lage wird in **Handarbeit bewirtschaftet** und gehört mit ihren **schiefer- und kalkreichen Böden** zu den **besten im Liechtensteiner Rheintal**. Hier wachsen zu fast **90 % Pinot Noir** neben **Chardonnay**. Es herrscht ein **mildes Klima** mit **sommerlichen Durchschnittstemperaturen** von etwa **28°C** und **warmen Föhnwinden**. Im **Herbst** stehen in den **Tälern** dichte **Nebelbänke**, während im **Sommer** oftmals die **Bergspitzen** in **Nebel** gehüllt sind.

Die **Weine** von den **beiden Standorten der Hofkellerei** versprechen nicht nur so **allgemein den Geschmack ihrer Herkunft** als heutige Qualitätsprämisse. Hier steht der **Begriff des Terroirs** in einer **ganz besonderen Beziehung** zu den **Rieden**, zu den **historisch über Jahrhunderte gewachsenen Traditionen** und der vom **Team um Prinzessin Marie und Stefan Tscheppe** geprägten **jungen und innovativen Weinkultur**. Immer geht es um **authentische, fein strukturierte Weine**, um die **Frische aus der Traube**, um **Sorgfalt** und um **Kreativität**. In der **Hofkellerei** arbeitet man seit langem **naturnah** und betont **ressourcenschonend als Ausprägung einer regenerativen Landwirtschaft**. Vor **zwei Jahren** nun begann auch die **planmäßige Umstellung** auf eine **komplett biologisch-zertifizierte Bewirtschaftung und Produktion**.

Wir konnten sieben **Weine** und einen **Sekt** der **Hofkellerei Liechtenstein** verkosten.

### **F.L. Premier Brut Österreichischer Sekt**

Die **Grundweine** dieses **Sekts** aus **Riesling** und **Grünem Veltliner** stammen aus den **Rieden Karlsberg** und **Johannisbergen** im **Weinviertel**, wo teilweise sehr **alte Rebanlagen** auf **tiefgründigen Lössböden** stehen. Der **Riesling** ist für den **Sekt** eine **ideale Rebsorte**, weil sie eine **einzigartige Fruchtigkeit** und eine **stabile Säure** bietet. Der **Grüne Veltliner** bringt eine **abgerundete Würze** in das **Sekterlebnis**. Die **Trauben** wurden **handgelesen** und nach **kurzer Maischestandzeit** vorsichtig **pneumatisch abgepresst**. Die **Grundweine vergärten** bei **kühlen 16°C**. In der **Flasche** lag der **Sekt** über **2 Jahre** lang auf der **Hefe** und bekam nach der **Degorgierung** die **Versanddosage**.

Im **Glas** funkelt er in einem hellen **Strohgelb** mit animierenden **gelbgrünen Reflexen**. Er **perlt** nachhaltig und vorbildlich mit einer feinen **Mousse**. Das **Bukett** erscheint sehr sortentypisch: einerseits eine angenehme **Melange** aus dem **Duft** von **Pfirsichen** mit einem Hauch **Zitrus**, andererseits **frische grüne Birnen**, etwas **Hefe** und eine Anmutung von **weißem Pfeffer**. Wir erleben im **Mund** eine **üppige Fruchtigkeit** mit **schöner Veltliner-Würze** und **hervorgehobenen Auftritten** von **weißen Pfirsichen**, **reifen gelben Pflaumen** und **Äpfeln**. Das lange **Finale** begeistert mit einer **cremigen, saftigen**, aber **zarten Fruchtsüße**, die **harmonisch eingebunden** ist. **Fürstliche Eleganz** zu **besonderen Anlässen**.

### 2021 Rosé trocken Cuvée Niederösterreich Clos de Domaine

Die Weine aus der Linie **Clos de Domaine** kommen von der **Domaine** in **Wilfersdorf** im **Weinviertel** und stammen von **Reben** in der **Ried Karlsberg** nordöstlich von **Poysdorf** bei **Herrnbaumgarten**. Inzwischen haben es viele bemerkt: **Rosé** ist nicht nur **schmackhaft**, sondern inzwischen **auch schick** - vielleicht **noch nicht Value**, sicherlich **aber Momentum**. Dieser **Rosé** ist eine **Cuvée** aus **Zweigelt** und **7 % Merlot**, die im Ausbau von **Anfang an auf Frische** angelegt ist. Der Wein ist **kein** schnöder **Saftabzug**, sondern als **autarker Rosé** vinifiziert: Die **Trauben** wurden **ohne Mazeration** gepresst, der **Most** im **Stahl kühl vergoren** und die **Merlot-Partien** im gebrauchten **Holz** etwas **angereift**.

Im **Glas** zeigt er sich in einem markanten **Lachsrosa**. In die **Nase** steigen rote Früchte wie aus einem **Geleeglas** und versetzen einen gleich in den **Gute-Laune-Modus**. Wir **trinken** einstweilen einfach mal große Schlucke mit dem strömenden **Duft** von **Erdbeeren** und **Himbeeren** in der Nase. Am **Gaumen** versammelt sich ein ganzer Korb mit **Beerenfrüchten**: Zu den **Erd- und Himbeeren** kommen rote **Johannisbeeren** und **Cranberrys**, aber auch **Zwetschgen** nebst einem attraktiven **Kräutersträußchen** hinzu. In einem sehr langen **Abgang** voller **Frische** und **Saftigkeit** verschreckt keine klebrige Süße, vielmehr genießen wir einen **Flirt von Frucht und angemessener Säure** nebst einer raffiniert versteckten **Gerbstoffspur**. Ein **trockener Rosé** mit lockerem **Trinkfluss**, ein **charmanter Begleiter**, der zu **jeder Jahreszeit** den **Sommer** aus dem **Glas** lässt - gerne auch aus einer **Magnum-Flasche**.

### 2022 Grüner Veltliner trocken Weinviertel DAC Clos de Domaine

**Grüner Veltliner** ist bekanntlich der **urtypische Wein** des **Weinviertels**, steht aber auch weit darüber hinaus für **Weißwein aus Österreich**. Das **Weinviertel** war und ist das **Hauptanbaugebiet** für den **Grünen Veltliner**. Das **DAC-Disziplinar** verfügt, dass ein **DAC-Weinviertel** immer ein **Grüner Veltliner** ist, der **keinen Botrytis- oder Holzton** haben und frühestens am **15. Januar** des auf die Ernte folgenden Jahres öffentlich ins **Glas** kommen darf.

Während in den **Rieden** der Hofkellerei im **Weinviertel - Karlsberg** und **Johannesbergen bei Herrnbaumgarten** - die **Trauben am Tag** von der **Sonne** verwöhnt werden, **kühlt** es an den **Abenden** und in den **Nächten** stark ab. Die **Beeren** erreichen dadurch eine sehr **harmonische Aromatik**, ohne dass man eine **Überreife** befürchten muss. Wenn dann noch zum **richtigen Zeitpunkt geerntet** wird, zeigt sich der **Grüne Veltliner** in **höchster Qualität**. In der **Linie Clos de Domaine** wurde er mit **ausgewählten neutralen Burgunderhefen** im **Edelstahl** **ausgebaut** und nach nur **kurzer Reife** auf der **Feinhefe** **früh abgefüllt**: Alles ist auf **Frische** und **Struktur** ausgerichtet.

Im **Glas** zeigt er sich in einem hellen **Gelbgrün** mit silbrig-grünen Reflexen. In der **Nase** tritt er mit einem intensiven Aroma von **Äpfeln, Limetten und Orangen** und - tatsächlich - **Pfeffer** auf. Darunter mischen sich **Birnen, Mirabellen und Aprikosen**. Immer wieder schweben einige kräutrige Anklänge aus dem **Glas**. Auf der **Zunge** begegnen sich **grüne Äpfel, rote Grapefruit, weiße Nektarinen, Marillen** und leicht pikante Gewürze. Die offensive **Säure**, ein lockerer **Gerbstofftouch** und eine feine **Mineralik** stützen einen **geschmeidigen, herrlich schmelzig** erscheinenden und solide **saftigen Abgang**. Ein **lebendiger, klassischer Klassiker**, der sich mit einer präzisen **Struktur**, einer erstaunlichen **Länge** und einer gewissen



**Eleganz** schon in die **Topliga emporreckt**. Was das Pairing angeht, so gehören selbstredend Spargel, Wiener Schnitzel oder Backhendl zu den üblichen Verdächtigen. Sie können es aber auch einmal mit einer asiatischen Fischpfanne probieren.

### 2021 Chardonnay trocken Leithaberg DAC

**Leithaberg** ist seit der Neuordnung 2006 eines der fünf spezifischen Anbaugebiete im Burgenland. Es liegt rund 50 km südöstlich von Wien an der Grenze zu Ungarn. Das **Leithagebirge**, das im Norden an **Niederösterreich** grenzt, schützt gegen kalte Winde, der **Neusiedler See** reflektiert und speichert die Wärme des pannonischen Klimas. Ab dem Jahrgang 2009 wurde für **Weißweine** die **herkunftskontrollierte Qualitätsstufe Leithaberg DAC** (Districtus Austriae Controllatus) eingeführt.

Der **Chardonnay Leithaberg DAC** der **Hofkellerei** kommt von **Rebstöcken** aus einer der besten **Burgunderlagen** in **St. Margarethen**, einen Kilometer vom bekannten Weinort **Rust** entfernt. Hier wird der **Boden** von **Glimmerschiefer** und **Muschelkalk** (**Leithakalk**) bestimmt, wobei die **oberste Schicht** vorwiegend aus **Mergel** besteht, teilweise mit bis an die Oberfläche reichenden **kristallinem Gestein**. Es sind **karge Urgesteinsböden**, die sich **leicht erwärmen**. Solche Böden **begünstigen** das **Ausreifen** der **Trauben** und **regen** die **Wurzelbildung** der Reben an. Auf solchen **kargen Böden** wird zwar **weniger Menge** produziert, dafür entstehen hier **Weine** mit **besonderem Charakter**. Die **Weingärten** sind **biologisch bewirtschaftet**, **geerntet** wird per **Hand** mit **strenger Selektion**. Der **Most** wurde in **500-Liter-Tonneaus** vergoren, der **Wein** reifte ein **Jahr** lang im **Holz**.

Im **Glas** funkelt der **Chardonnay** kräftig gelb mit grünlichen Blitzen und schickt duftige Noten von reifen Äpfeln, Futuro-Melonen, kandierten Orangenscheiben und allerlei exotische Richtungen in die Nase. Die Fruchtnoten werden ergänzt durch einen **floralen Touch** von Veilchen und Holunderblüte und Anklänge an leicht rauchige Röstaromen. Im **Geschmack** werden die **Bukettaromen** ergänzt durch Spuren von roter Grapefruit und Paranüssen. Die charakteristische **Kalkstein-Mineralik** lässt dem leicht **süßlich-saftigen Fruchtpanorama** und der **lebendigen Säure** genügend Platz für eine **cremige Ausgewogenheit** der Sinne, besonders im endlos langen **Abgang**. Ein **fülliger, komplexer Chardonnay**, der **Druck macht am Gaumen**. Ein Wein zu einem Kalbfleischrisotto oder einer großen Weichkäseplatte mit frischem Baguette.

### 2021 Herrnbaumgarten Cuvée trocken

Das ist **zweite Jahrgang** einer **neu kreierten Weinviertel-Ortswein-Cuvée** mit der eher **seltenen Assemblage** von **Riesling** und **Grünem Veltliner**: **Frucht** trifft **Würze** und das in einer **einzigartigen Stilistik**. Die **Trauben** stammen aus nach **Süden** gerichteten **Rieden** bei **Herrnbaumgarten**, **nahe der tschechischen Grenze**, wo die Rebstöcke auf **kalkhaltigen Lössböden** stehen, die **stellenweise eine Auflage** aus **Schwarzerde** haben und **überall in der Tiefe** von **Kalkperlen** durchsetzt sind. Solche **Bodenverhältnisse** lieben übrigens auch **Weinbergschnecken**, die in **Herrnbaumgarten** jedes Jahr zum **24-Stunden-Weinbergschnecken-Rennen** antreten, an dem selbstverständlich aus **Jugendschutzgründen** **keine Nacktschnecken** teilnehmen dürfen.

Aus dem gelb, grün und silbrig ausgeleuchteten **Glas** purzeln **Duftnoten** von frischen gelben und grünen Äpfeln und Birnen, aber

auch von Ananas, Litschi, Grapefruit, Passionsfrucht und einer Wiese im Morgentau. Wir **schmatzen** sowohl auf einheimischen als auch auf leicht süßlichen tropischen Fruchtvarietäten herum, darunter wiederum Äpfel, Aprikosen und einige Litschis, umrahmt von einer leicht minzigen Kräuterwürze. Die **herzhafte Säure** und die **vollmundige, saftige, extraktreiche Struktur** mit einem schönen **mineralischen Schliff** vermitteln nicht nur ein **Finish mit Griff**, sondern trotz einer gewissen **Opulenz** durchgehend eine eindrucksvolle **Frische**. Ein echter **Cool-Climate-Animationswein**, der die Eigenart der Ried **Herrnbaumgarten** authentisch abbildet, was bei einer Cuvée nicht selbstverständlich ist. Er sollte nicht nur auf der Terrasse vergossen werden, sondern erhellt auch ein Red Snapper Filet vom Grill oder eine kalte Vorspeisen-Platte mit Meeresfrüchten.

### 2021 Grüner Veltliner Réserve trocken Ried Karlsberg

Die Ried **Karlsberg** liegt nahe am **nördlichen Ortsende** von **Herrnbaumgarten**, gehört jedoch zur **Weinbaugemeinde Schrattenberg**. Die **Weingärten** sind nach **Südwesten** ausgerichtet und liegen auf rund **250 Metern Meereshöhe**. Hier geben die schon erwähnten, **extrem tiefgründigen**, in der Tiefe kalkdurchsetzten **Löss-Sand-Böden** des ehemaligen **Donaudeltas** der **Grünen Veltliner Rebe** Eigenschaften mit, die in anderen Regionen nicht zu finden sind. Schon von daher ist diese **Réserve** **prädestiniert**, den **Geschmack seiner Herkunft** erleben zu lassen. Der Wein ist **teilweise im Edelstahl** und in **gebrauchten 500-Liter-Tonneaus** **ausgebaut**, einige **Partien** wurden **spontan vergoren**.

In der **Nase** nehmen wir einen **Duft** von reifen gelben und grünen Birnen, gelben Äpfeln, Quitten und einigen exotischen Früchten wahr

- dahingehauchte Mangos und Limetten. Hinzu kommen Lindenblüten und sanfte Röstnoten vom Holz sowie eine pikante, über allem schwebende Würze von Kräutern und Wiesengras. Im **Mund** imponiert, wie selbstbewusst und doch unaufdringlich die Apfelnoten, die zarte Nussigkeit und eine Veltliner-typische Pfeffrigkeit und Würze auftreten. Die prägnante **Mineralität** und die stabile **Säure** erzeugen **Spannung** und stützen das lange, fruchtige und schön schmelzige **Finish**, in dem wir **karamellige Anklänge** und klitzekleine, gut passende **Gerbstoffe** wahrnehmen. Ein **saftiger, eleganter Wein** mit **einer straffen Struktur** und einer hervorragenden **Balance**. **Genießen** Sie ihn in den **größten Burgundergläsern**, die Sie im Schrank haben. Er dürfte einen Hecht aus dem Ofen mit einer deftigen Kräutersoße erfreuen oder leicht gewürzte asiatische Gemüse aus dem Wok.

### 2021 Ried Karlsberg Riesling Privat trocken

Nun haben wir einen **reinsortigen Riesling** aus der seit **über 600 Jahren vom Fürstenhaus bewirtschafteten Schrattenberger Ried Karlsberg** im Glas. Wir erinnern uns an den **kalkdurchzogenen Löss-Sand-Boden**, der in diesem **Riesling** in bemerkenswerter Weise **zum Ausdruck kommt**. Die **säurestarken Trauben** stammen von **40 Jahre alten Reben** und wurden **selektiert gelesen**. Der **Ausbau** erfolgte im **Edelstahl** und in **neuen Tonneaus**, immer mit **langer Reife** auf der **Feinhefe**. Er gehört in der „Privat“-Linie zu den **überragenden Spitzenweinen der Hofkellerei**.

Wir haben einen Wein im **gelbgrün glänzenden Glas**, der sortentypische **Duftnoten** von Pfirsichen, Aprikosen, roter Grapefruit, Zitrus und Mangos entwickelt, und zwar nachhaltig, aber **distinguierter** als Rieslinge aus deutschen Rheinlagen. Immer wieder

umspielt das **Bukett** ein Hauch von Jasmin und Wiesenblumen. Wir **schmecken** lustvoll eine saftige Fruchtsüße, die von reifen Pfirsichen und Aprikosen, von Zitruszesten, Litschis und Äpfeln getragen und von keiner Botrytisnote gestört wird. Der **ordentliche Säurekern** schickt den Wein in ein **vollmundiges Finale** mit einer **terroirbezogenen Textur** und einer modern salzigen **mineralischen Ader**. **Frische** und **Energie** dieses **noch jungen Weins** verbinden sich mit **komplexer Dichte**, mit **schwungvoller Finesse** und **faszinierender Eleganz**, die an eine **burgundische Stilistik** erinnert, die sich in den nächsten **drei bis vier Jahren** noch **weiter entwickeln** wird. Der Wein ist der klassische Begleiter zu einer großen Pfanne knoblauchfreier Garnelen oder zu einem Dinner for two.

### 2020 Herawingert Pinot Noir trocken Appellation Vaduz Controlée

Jetzt haben wir einen der **absoluten Spitzenweine** der **Hofkellerei** im Glas, der im **Stil** eines **großen Burgunders** die **Rebsorte** der **teuersten** und **feinsten Rotweine der Welt** würdigt. Die **Pinot Noir Rebe** ist bekanntlich eine **Diva**, die sich **kapriziös ziert** und nur bei **äußerst respektvoller Behandlung** ihr Bestes gibt, dann aber **außergewöhnliche Weine** hervorbringt. **Seit 1712** ist die **Vaduzer Herawingert** im **Besitz** der **fürstlichen Familie**. Sie ist seit Jahrhunderten eine der **wichtigsten Weinlagen** im **Liechtensteiner Rheintal** und liegt etwa **500 Meter** vom Fluss und dem **gegenüber liegenden Schweizer Ufer** entfernt mitten zwischen **auftragenden Gebirgsketten** und mitten in der **Stadt Vaduz**. Es sind knapp **4 Hektar Rebfläche**, auf der über **40 Jahre alte Rebstöcke** von **Pinot Noir** und **Chardonnay** in **süd-südwestlicher Ausrichtung** stehen. **Herawingert** ist eine **milde Föhnlage** mit **Schiefer- und Kalkböden** - und einem **Weinlehrpfad**. Die **Bezeichnung Appellation Vaduz Controlée** ist von der **EU** ausdrücklich **anerkannt** und **geschützt**, und

zwar aufgrund eines **Zusatzabkommens** von 2007 zu den mit der **Schweiz** 1999 getroffenen **Handelsvereinbarungen**. Der Wein ist in **französischen Barriques** und in **Tonneaus** ausgebaut, die einzelnen **Chargen** wurden immer wieder einer **kritischen Auswahl** unterzogen, um letztendlich eine **exquisite Qualität** auf die Flasche zu bringen.

Im **Glas** haben wir einen durch und durch **rubinroten** Wein, der **transparent** schimmert wie der entsprechende Edelstein. Er **duftet** weich und gediegen mit Anklängen an dunkle Kirschen, Granatäpfel und Orangen zesten. Rote Sommerfrüchte, auch mal eine Walderdbeere und ein Tick Dörrpflaume schweben aus dem Glas. Im Hintergrund wehen Wacholderblüten und feine Vanille-Nuancen. Wir lassen den kraftvollen, bemerkenswert frischen und saftigen Körper um die **Zunge** toben und schätzen den von leichten **Röstnoten** umhüllten **Vanilleton** und die **Konzentration der Aromen**. Es kommen schwarze und rote Johannisbeeren, schwarze Kirschen, reife Feigen, buntes Herbstlaub und eine Spur Schokolade rüber. Die **Barriques** haben **Sauerstoff** und **Röstaromen** gut **dosiert weitergegeben**. Die **Tannine** sind **gefügt** gemacht, vertragen sich gut mit der **Frucht** und gleiten präsent, aber sanft am **Gaumen** entlang. Der Wein ist **gradlinig** und **präsentiert sich** mit einem **kräftigen Zug Säure und Mineralität**. Wir genießen das **körperreiche Finish** und behalten es im **Nachhall** lange in Erinnerung. Ein **echter Grand Cru** mit einer erstaunlich **eigenständigen Eleganz** jenseits der vornehm zurückhaltenden französischen Burgunder. Er bringt viel **Potenzial** mit, um noch **über Jahre** alljährlich seine **weitere Entwicklung verfolgen** zu lassen. Erfreuen Sie sich und diesen Wein mit einer österlichen Lammkeule, aber bitte nicht mit Minzsoße. Sie können den Wein auch im Käsegang zu einem ururalten Greyerzer verkosten.

## Info-Block

### Das Fürstentum Liechtenstein

Liechtenstein ist mit seinen 160 km<sup>2</sup> der viertkleinste Staat in Europa und das sechstkleinste Land der Welt und zählt rund 38.500 Einwohnerinnen und Einwohner. Es liegt rund 30 Autominuten vom Bodensee entfernt Richtung Süden zwischen der Schweiz und Österreich. Die offizielle Landeswährung in Liechtenstein ist der Schweizer Franken, weil das Land mit der Schweiz einen gemeinsamen Wirtschafts- und Währungsraum mit offener Grenze hat. Das Fürstentum Liechtenstein ist eine konstitutionelle Erbmonarchie auf demokratischer und parlamentarischer Grundlage mit dem Fürsten Hans-Adam II als Staatsoberhaupt. Er residiert auf Schloss Vaduz, dem 120 Meter über dem Hauptort thronenden Wahrzeichen des Landes.

Das Land liegt abseits vom Massentourismus und lockt mit einer eindrucksvollen Gebirgswelt wie dem 2.599 Meter hohen Grauspitz, mit idyllischen Dörfern, vierhundert Kilometern Wanderwegen und einer vielseitigen Kultur: Ein lohnendes Ziel für Naturliebhaber, Kunstinteressierte und - Weinliebhaber. Im Fürstentum Liechtenstein keltern vier Berufswinzer Weine, der größte Betrieb ist die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein.

- ☐ mehr Infos über die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

<https://www.hofkellerei.at/de/startseite.html>

➡ mehr **Infos** über das **Reiseziel Liechtenstein**  
<https://tourismus.li/unser-land/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)  
[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)