

Anlass vom **Samstag, 14. Juni 2025**

Der Ausflug führt uns in Liechtenstein

in die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein in Vaduz. Anwesend sind 17 Teilnehmer, davon 3 Gäste. Und das einmal mehr bei bestem Wetter.

Wir werden herzlich von Sabrina Wieland im Verkaufslokal mit einem Sekt empfangen.



Dabei erfahren wir einiges über das Weingut, das 1712 von Fürst Johann Adam I. von Liechtenstein erworben wurde.

Im Vergleich zum fürstlichen Weingut in Wilfersdorf(A) ist die Hofkellerei eher klein.

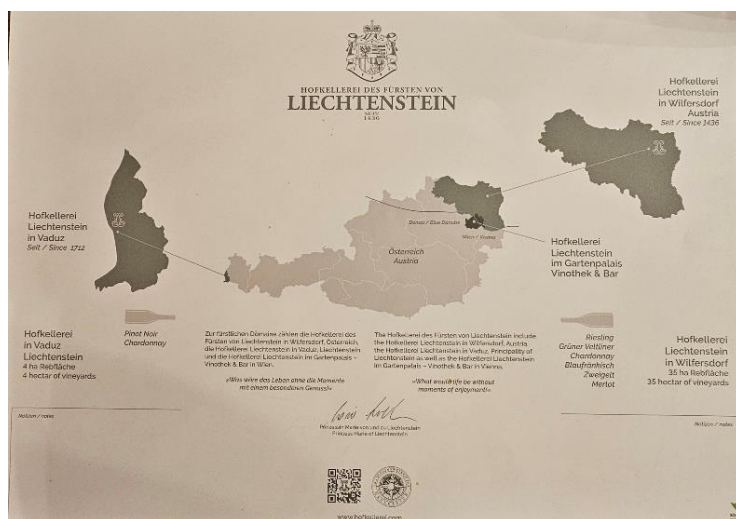
Auf der 4-ha-Einzellage im Herawingert (die alemannische Sprachverwandschaft : der Weinberg des Herrn) in Vaduz entstehen Weine aus burgundischen Sorten.

Bei einem kurzen Spaziergang in die Reben erfahren wir etwas über den Pinot Noir und Chardonnay die auf schiefer- und kalkhaltigem Boden wachsen und sich in finessenreicher Charakteristik zeigen.

Das fürstliche Weingut arbeitet seit 2024 biologisch, was in der feuchten Alpenrandlage, trotz wohlmeinenden Winden, gar nicht so einfach ist.



Anschliessend werden wir durch die grosszügige, kühle Kellerei geführt, die mit den modernsten Anlagen eingerichtet ist.



Auf dem Weg in den Degustationsraum, wo wir Pinot Noir, Chardonnay nebst Blaufränkischem und Süsswein verkosten, können wir noch einen Blick in den Raritätenkeller werfen.



Ein gelungener Vormittag mit interessanten Informationen und Fragen aus unserer Runde werden von Sabrina mit viel Freude beantwortet.

Zum Mittagessen fahren wir gemeinsam nach Eschen ins Fago by Meier



wo wir bei schönem Sonnenschein auf der Terrasse zu einem Apero eingeladen werden.

um 14:00 Uhr sind wir
im Cantina bei Harry Zech

Durch Zufall konnte er 1997 einen traditionellen Weinbaubetrieb mit 1 ha Weinbergen und Kellerei in Vaduz übernehmen.

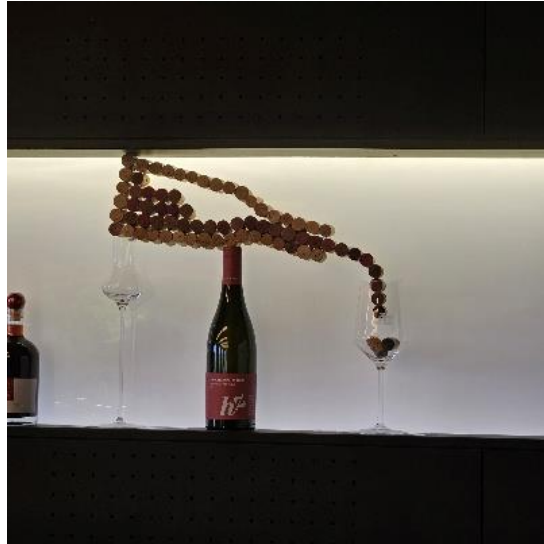
Heute bearbeitet er 2.7 ha Weinbergflächen in verschiedenen Orten
-in Vaduz / -in Mauren / in Bendern

Oberstes Ziel ist es, authentischen und natürlichen biologischen Wein in höchster Qualität herzustellen. Seit 2014 bewirtschaftet er alle Reblagen nach Demeter-Richtlinien. Im Keller werden die Trauben schonend weiterverarbeitet und puristisch gekeltert. Die Moste werden spontan vergoren. Alles von Hand gelesen, die Rotwein-Maische von Hand in den Holzgärständen gestösselt und nach der Gärung mit geringem Druck ausgepresst und sie werden unfiltriert abgefüllt. Die Weissen werden möglichst wenig filtriert. Die Weine sind sehr natürlich, frisch und lebendig.



Der Müller-Thurgau 1999 aus Eschen ist tonhaltig, in Vaduz hat er leichte Böden, in Mauren muss er lange warten, bis der Boden wieder abgetrocknet ist.

Der Weissburgunder wird nur im Stahltank ausgebaut, weil er da seine Fruchtigkeit behält. Die Gärung des Mostes vom Chardonnay Barrique 2021, golden mit Röstaromen und Vanille fand im Barrique statt, wo er sich 12-14 Monate entwickeln konnte.



Und wieder ist ein spannender Tag zu Ende mit vielen neuen oder auch schon bekannten Informationen und Eindrücken, Wir haben ihn sehr genossen

Und bedanken uns für das Organisieren
Bei German und Bea mit einem kräftigen Applaus

Text und Bild Bea Majhensek