



© [Liechtenstein Tourismus](#)

Dornröschen in der Schweiz?

Die Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein präsentiert ihre Weine

Das Vox Populi sagt, dass junge Mädchen davon träumen, einem Märchenprinz zu begegnen (aktuelles Beispiel Meghan Markle), oder sogar von demselben aus dem Dornröschenschlaf wach geküsst zu werden...

Am 26. April 2018 besuchte die Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein die Schweiz, die kleine Eidgenossenschaft ohne Hof und ohne Prinz... Schweizer Bojaren also suchten kein Dornröschen, fanden dafür aber eine durchaus elegante, junge Prinzessin. Eine, die neben ihrer adligen Rolle in der Fürstlichen Familie ([Link](#)) noch ihre Funktion als Marketing- und Vertriebsleiterin der fürstlichen Hofkellerei ausübt. Am Hof ist die am 16. Juli 1975 als Gräfin Marie Kálnoky de Kőröspatak ([Link](#)) geborene Schwiegertochter von Fürst Hans-Adam II. von Liechtenstein die Ehefrau von Constantin, dem dritten Sohn des Fürsts. In der Hofkellerei ist sie seit 2013 hauptsächlich für die Pflege der Kundenbeziehungen in Liechtenstein, Österreich und Asien zuständig und arbeitet unter der Geschäftsleitung von Josef Weinmeyer. Last but not least ist sie seit 2014 diplomierte Kellnerin.



die Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein

Die Familie von Liechtenstein

Die Geschichte der Familie von Liechtenstein geht gemäss offiziellen Dokumenten auf das Jahr 1136 zurück. Liechtenstein ist eine Burg südlich von Wien. Hugo von Liechtenstein gilt als erster Träger des Namens. Sein Enkel Heinrich der Erste († 1265) half während der böhmischen Adelsrevolte von 1248 dem mährischen Markgraf und böhmischen Thronfolger Ottokar II. Přemysl ([Link](#)) und erhielt Januar 1229 das südmährische Nikolsburg mitsamt einigen Dörfern als freies Eigentum geschenkt. Diese Schenkung ist für die Geschichte der Liechtensteiner von grosser Bedeutung, weil die Familie hierdurch neben ihren Besitzungen in Österreich namhaften Besitz im Gebiet der böhmischen Länder erhielt, der erst 1526 an die Habsburger gelangte. Heinrichs I. Sohn Heinrich II. stellte sich allerdings, als der deutsche König Rudolf von Habsburg die Legitimität von Ottokars II. Herrschaft in Österreich bestritt, auf

die Seite des Habsburgers, der 1278 in der Schlacht auf dem Marchfeld zwischen Dürnkrot und Jedenspeigen siegreich blieb. Im Jahr 1712 erwarb Fürst Johann Adam Andreas von Liechtenstein die Herrschaft Schellenberg und die Grafschaft Vaduz. Am 23. Januar 1719 vereinigte Kaiser Karl VI die Grafschaft Vaduz und die Herrschaft Schellenberg und erhob sie zum Reichsfürstentum Liechtenstein.

Seine Souveränität erhielt das Land 1806. In der Folge waren die Liechtensteiner bis 1918, als die österreichische Monarchie zu Ende ging, zu meist treue Verbündete der Habsburger und wurden für ihre Loyalität entsprechend belohnt. Daher kommt die Volkswahrnehmung, dass die Familie mit Österreich bzw. der Habsburger Dynastie verwandt sei. Nicht zu vergessen ist dabei, dass Guntram „der Reiche“, Herr von Muri im heutigen Schweizer Kanton Aargau, der im X. Jahrhundert gelebt haben soll, als Stammvater der habsburgischen Dynastie gilt. Also doch ein Schweizer, wobei Guntram wahrscheinlich aus dem Elsass stammte. Eines ist sicher: Zu dieser Zeit besaßen die Habsburger viel Land am Oberrhein und im Aargau.

Im Zweiten Weltkrieg haben sich das Fürstentum Liechtenstein und die Schweiz wieder angenähert. Fürst Franz Josef II. (1906–1989) verlegte 1938 seinen ständigen Wohnsitz nach Vaduz und blieb fortan wie die Schweiz neutral.

1946 wird die Familie enteignet und verliert somit die Schlösser Feldsberg, Eisgrub und Gross Ullersdorf sowie weitere 14 Schlösser und 1'600 Quadratkilometer Land. Diese Enteignung führt dazu, dass sich die Mitglieder der fürstlichen Familie im Fürstentum niederliessen und ihre Besitzungen in Österreich nur noch bewirtschaften, darunter das Schloss Wilfersdorf ([Link](#)), in welchem sich die fürstliche Hofkellerei befindet.



©Medienportal.li



Das Schloss Wilfersdorf

©Weinstrasse Veltlinerland

Die Hofkellerei

Die Burg und Herrschaft Wilfersdorf gehören seit 1436 der fürstlichen Familie von Liechtenstein. Mit dem Erwerb der Grafschaft Vaduz geht auch der Herawingert, der traditionellste und bedeutendste Weinberg im Fürstentum in den Besitz der Familie über.

Im Jahre 1848 wurden die Domänen aufgelöst. Der auf das ehemalige „Dominikale“ (herrschaftliche) reduzierte Besitz des Fürsten von Liechtenstein wird neu organisiert und die Wilfersdorfer Weingärten in den 1860er neu angelegt. Der Umfang der in Eigenregie geführten Weingärten beträgt bis 1880 6.3 ha bei den Höfen Wilfersdorf und Eibesthal. Durch die direkte Übernahme von bislang in Pacht vergebenen Böden steigt der Anteil der Weingärten bis 1886 auf 7.5 ha. Bei den Höfen Feldsberg und Herrnbaumgarten werden zu dieser Zeit 12 ha Weingärten in Eigenregie geführt.



Die Hofkellerei in Wilfersdorf im Weinviertel

©Fotomanufaktur Grünwald OG

Der grösste Teil des fürstlichen Weinbaus konzentrierte sich - bis zur Enteignung im Jahr 1946 durch die neue tschechoslowakische Regierung - auf die Gebiete in Feldsberg (Valtice), welche sich im heutigen Tschechien befinden. Ab dann bilden die Anlagen in Herrnbaumgarten und Hausbrunn im Weinviertel die Grundlage für den Wiederaufbau des fürstlichen Weinguts. Bereits ab 1956 beginnt die Domänenverwaltung in Vaduz mit dem Import und Vertrieb von Weinen aus der Hofkellerei in Wilfersdorf.

In einem Interview ([Link](#)) mit Vinaria, der österreichischen Zeitschrift für Weinkultur, sagte die Prinzessin Marie von Liechtenstein am 8. Januar 2018 folgendes:

«Das Weingut ist der kleinste Teil im fürstlichen Portfolio, aber dafür der älteste – es ist seit 600 Jahren bei der Familie. Die Familie besitzt in Österreich weitläufige Landwirtschaft, da sind die 40 Hektar des Weingutes ebenso klein. Aber für die Familie ist das Weingut emotional sehr wichtig. Die Familie isst und trinkt gerne. Auch für die LGT ist das eine gute Partnerschaft abseits des trockenen Bankgeschäfts. Es gibt nicht viele Banken, die ein Weingut aus der Tasche ziehen können.»

Zur Hofkellerei der Stiftung Fürst Liechtenstein gehören die Hofkellerei in Wilfersdorf im Weinviertel, an der tschechischen und slowakischen Grenze entlang, sowie die Hofkellerei in Vaduz mit der keller eigenen Vinothek und dem Spezialitätenrestaurant Torkel.

Es werden drei Weinlinien erzeugt. Die Linie Clos Domaine umfasst sieben sortentypische, fruchtbetonte Weine, während die Linie Selektion die sechs besten Erzeugnisse der fürstlichen Hofkellerei vereint. «Selektion» weist darauf hin, dass die Trauben streng selektioniert und sorgfältig verarbeitet bzw. ausgebaut werden. Die Rebstöcke dieser zwei Weinreihen befinden sich in Wilfersdorf ([Link](#)), 50 Km von Wien entfernt. Die dritte Linie umfasst die sieben Weine aus der Domäne Vaduz. Die 4 ha Lage Herawingert zählt zu den besten Lagen im Rheintal. Als besonders interessant gelten die Weine aus Chardonnay und Pinot Noir, deren Reben aus dieser Lage stammen. Die Bewertungen in der Presse sind allgemein gut bis sehr gut.



Die Lage Herawingert

©My Switzerland

Falstaff bewertete die Weine, welche die Redaktoren bisher verkostet haben, zwischen 87 und 92/100 ([Link](#)).

Das Team

Wer wäre als Botschafterin der fürstlichen Hofkellerei besser geeignet als die Prinzessin Marie von Liechtenstein selber? Nicht nur ihre Ehe mit Constantin, dem dritten Sohn des Fürsts Hans-Adam II von Liechtenstein, sondern auch ihre Ausbildung als Sommelière bilden ausgezeichnete Voraussetzungen, um seit 2013 zugleich Marketing und Vertrieb zu leiten. Die Prinzessin mit grosser Ausstrahlung besitzt die seltene Fähigkeit, andere für ihre Weine zu begeistern. Im Rahmen der Verkostung erklärt sie uns, wie das Weingut funktioniert, wie es strukturiert ist, welche Weine produziert werden und wie sie im Portfolio der Hofkellerei positioniert sind.

Der sympathische Josef Weinmeyer ist seit 1983 Kellermeister und seit Januar 2014 zusätzlich noch Geschäftsleiter der fürstlichen Domäne Wilfersdorf und Vaduz. Im Rahmen des Presselunchs am 26. April 2018 war er mein Tischnachbar und beantwortete alle Fragen der Tischrunde fachkundig im klassisch freundlichen /österreichischen Stil.



Josef Weinmeyer, der Kellermeister der fürstlichen Hofkellerei

Die Weine

Während des Presselunchs wurden acht Weine ausgeschrieben und ausführlich präsentiert. Die eingeladenen Journalisten konnten somit wichtige Informationen u.a. über den Weinbau sammeln. Nun möchten wir Ihnen unsere Bewertungen nicht weiter vorenthalten.

In der Schweiz sind die Weine beim Organisatoren des Anlasses, Zweifel Vinarium ([Link](#)) erhältlich. Wir möchten uns an dieser Stelle bei Walter Zweifel für die Einladung ganz herzlich bedanken.

In Deutschland sind die Weine nicht erhältlich.

FL Classique Brut Premier 2012, Weinviertel DAC

55% Riesling, 45% Grüner Veltliner. 8gr. Restzucker. 13.1% Alkohol.

Schöne Goldgelbe Farbe, feine anhaltende Perlage, feines Mousse. Auf dem ersten Blick würde man nie denken, dass dieser Schaumwein schon 5.5 Jahre ist. Feine, delikate Nase mit einer mittleren Komplexität. Wirkt dank seiner Frische noch jung. Das Aromaspektrum umfasst Noten grüner Äpfel, Biskuit, ja sogar weisser Pfirsiche. Sehr frischer und erfrischender Gaumen mit einer guten Struktur, elegant und geschmackvoll, einfach ein toll gelungener Schaumwein, der sich vor keiner Konkurrenz zu scheuen braucht. Er ist also durchaus in der Kategorie der guten Crémants aus Frankreich oder sehr guter Spumantes einzuordnen und Sogar für Konsumenten geeignet, welche bei Champagnern Kopfweh bekommen, was bei diesem Brut glücklicherweise nicht geschieht. **16.5/20** (86/100).

Erhältlich für CHF 23.- bei Zweifel Vinarium ([Link](#)).

Riesling Reserve Selektion Karlsberg 2015, Weinviertel DAC

Vergärung bei 20°C, Ausbau 3 Monate auf der Feinhefe, Lagerung teils in 500 Liter Holzfässern und Edeltank.

Grün gelbe Farbe mit silbrigen Reflexen. Sortentypisches Bouquet mit einer guten Komplexität und Petrolnoten im Hintergrund. Zitrusfrucht, etwas weisse Pfirsiche und Aprikosen, Salbei und frische Melisse prägen die erste Nase. Mineralischer und saftiger Gaumen mit feinen, süsslichen Obstfrüchten, etwas Aprikosen, Litschis, die Komplexität kommt aber nicht zum vorschein, dafür die Frische und die gute Struktur. Sehr gut eingebundene Säure. Braucht noch Zeit, um richtig zur Geltung zu kommen. Guter Schmelz, aber der Abgang dürfte gerne etwas länger anhalten. **17/20** (88/100). Falstaff bewertet diesen Wein mit 91/100.

Erhältlich für CHF 29.- bei Zweifel Vinarium ([Link](#)).

Grüner Veltliner Reserve Selektion Karlsberg 2015, Weinviertel DAC

Temperaturkontrollierte Gärung bei 22°C, 10 Monate Ausbau auf der feinen Hefe Lagerung teils in 500 Liter Holzfässern und Edelstahltank. 7gr. Restzucker. 13.6% Alkohol.

Josef Weinmeyer machte mich darauf aufmerksam, dass der Jahrgang 2015 der Beste der letzten Jahre sei.

beim schwenken des Glases kommen die Düfte voll zur Geltung. In der Jugend neigen die Grünen Veltliner dazu, verschlossen zu sein. Später zeigen sich reife Äpfel und viel Birne, Lindenblüten, Wiesengras im Sommer, florale Komponenten und etwas Papaya im breiten, tiefen Bouquet. Wirkt zunächst plump im Gaumen, dann saftig, cremig, sehr bekömmlich und sogar knackig. Sehr gute Mineralität und kaum wahrnehmbare, schön eingebundene Säure. Anhaltender Abgang. Bereitet letztlich Spass auf einem unkomplizierten Niveau. **16.75/20** (87/100).

Falstaff bewertet diesen Wein mit 91/100. Übrigens wurde dieser Wein als Best of Show in der Kategorie «Weissweine» im Rahmen des international anerkannten MUNDUS VINI Wettbewerbs 2017 prämiert ([Link](#)). Erhältlich für CHF 19.- bei Zweifel Vinarium ([Link](#)).



v.l.n.r.: Riesling Reserve Selektion Karlsberg 2015, Grüner Veltliner Reserve Selektion Karlsberg 2015

Vaduzer Pinot Noir 2015, Bocker AOC

Reinsortiger Pinot Noir (Klon Mariafeld). Sehr gesundes und vollreifes Traubengut mit durchschnittlich 98 Oechslegraden. Abberung und anschließende Maischegärung drei Tage lang. Ausbau und Reifung im Barrique 15 Monate. 13.1% Alkohol. Entwickelte Farbe, die älter wirkt, als der Wein effektiv ist. Sehr reife Nase, dabei auch ansprechend, ausgewogen und mit einer mittleren Komplexität ausgestattet. Saftige Kirschen, Gewürze, etwas Nougat, das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert erst im Verlauf der Zeit feine Röstaromen. Obwohl der visuelle und aromatische fortgeschrittene Entwicklungszustand die Liebhaber grosser Pinot Noir beunruhigen könnte, bietet die Nase doch Vergnügen. Vollmundiger, runder und samtiger Gaumen mit feinkörnigen Tanninen, gute Struktur. Ein süffiger, unkomplizierter Pinot für den Alltagsgenuss. Die Nase ist am Anfang verhalten und öffnet sich erst später, also besser eine Stunde im Voraus entkorken. **17/20** (88/100). Falstaff bewertet diesen Wein mit 92/100.

Erhältlich für CHF 39.- bei Zweifel Vinarium ([Link](#)).





Zweigelt Profundo Selektion Karlsberg 2015, Weinviertel DAC

Ausbau in Barriquefässern (15 Monate lang). 12.2% Alkohol.

Durchaus angenehme und einladende, unkomplizierte, dafür sortentypische Nase mit schwarzen Kirschen, Rumtopf, Konfitüre schwarzer und zum Teil blauer Früchte, darunter Zwetschgen. Röstaromen und Schokolade ergänzen das Aromabild. Das Ganze ist aufgeschlossen, expressiv und sehr appetitlich. Saftiger, vollmundiger, mittelmündiger Gaumen, guter Abgang. Ein idealer Essensbegleiter. **17/20** (89/100). Falstaff bewertet diesen Wein mit 90/100.

Erhältlich für CHF 27.30 bei Zweifel Vinarium ([Link](#)).

Merlot Anberola Selektion Karlsberg 2015, Weinviertel DAC

Die Rebstöcke wurden 1990 gepflanzt. 12 Monate Ausbau in Barriquefässern. 13.7% Alkohol.

Rundum der ideale Essensbegleiter. Dieser Wein hat von den Gästen der Verkostung viel Beifall erhalten. Zunächst fällt er mit seiner offenen, aber noch etwas straffen Nase auf. Es handelt sich hier um den ersten Wein in der Verkostung mit einem guten Lagerungspotential. Schwarze Johannisbeeren, saftige, ausgereifte Kirschen, Weichselkirschen, Gewürze, etwas Tabak und ein Hauch von Nougat gestalten das einladende

Aromabild. Sehr be- kömmlicher, ge- schmeidiger und vollmundiger Gau- men mit einer zarten Struktur, feingliedri- gen Tanninen, süss- lichen Noten, wieder diese köstliche Frucht und einer prä- senten Mineralität. Eigentlich stellt man sich die Frage, wa- rum dieser Wein weiterreifen müsste,

da er heute schon Spass macht, also... **17.25/20** (90/100). Falstaff bewertet diesen Wein mit 91/100.

Erhältlich für CHF 26.90 bei Zweifel Vinarium ([Link](#)).



v.l.n.r.: Vaduzer Pinot Noir Bocker 2015, Zweigelt Profundo Selektion Karlsberg 2015, Merlot Anberola Selektion Karlsberg 2015, Principatus Zweigelt & Merlot Selektion Karlsberg 2015

Principatus Zweigelt & Merlot Selektion Karlsberg 2015, Weinviertel DAC

63% Zweigelt, 37% Merlot. 10.5 Monate langer Ausbau in Barriquefässern. 13.3% Alkohol.

Der Beweis dafür, dass die Assemblage des Zweigelt (89/100) und des Merlots (90/100) deutlich besser als die reinsortigen Weine ist... Denn wir bewerten den Principatus mit 17.5/20 und er ist unser Lieblingswein der Verkostung. Erst später erfuhr ich, dass die Topcuvée der fürstlichen Hofkellerei ausschliesslich in Spitzenjahren erzeugt wird.

Frische, aufgeschlossene und ausdrucksvolle Nase mit mehrheitlich schwarzen Beeren, Brombeergelee, Kaffee, Lakritze, Waldbeeren, Würze. Das Holz ist sehr schön eingebunden. Dieses Bouquet besitzt die Gabe, auch anspruchsvolle Weinliebhaber zu überzeugen. Geschmeidiger, vollmundiger, harmonischer

Gaumen mit einer zugleich soliden und weichen Struktur, ganz klar kein Blockbuster, dafür ein sinnlicher Wein mit süsslichen Noten, einer generösen Frucht, geschliffenen Tanninen und einer guten Komplexität. Sehr gute Mineralität, feine Frucht, Vanille aus dem Holz, wiederum etwas Nougat und nicht zuletzt einem anhaltenden Abgang. **17.5/20** (91/100). Falstaff bewertet diesen Wein mit 92/100.

Erhältlich für CHF 27.10 bei Zweifel Vinarium ([Link](#)).

Amato Traminer Auslese 2013

Dieser Wein wurde nicht bewertet.



v.l.n.r.: Josef Weinmeyer, der Kellermeister der fürstlichen Hofkellerei, die Prinzessin von und zu Liechtenstein, Walter Zweifel, Delegierter des Verwaltungsrates der Zweifel Weine & Getränke AG

Autor: Jean François Guyard
30. April 2018

Lektorat: Jean-Pierre Monsch

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch und www.vinifera-mundi.com vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.